

煮豆に求められるのは「甘さ」。おいしく糖分カットで支持され続ける煮豆 「豆畑 低糖煮豆」シリーズ さらにおいしくリニューアル ～おいしい甘さはそのままに、後味すっきり。「毎日食べたくなる味」へ～

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区：代表取締役社長 柳本勇治）は、「豆畑 低糖煮豆」シリーズ全品をさらにおいしく処方リニューアルし、装い新たに2026年3月2日(月)より順次、全国の小売店およびスーパーマーケットにて販売いたします。



低糖煮豆がより“おいしい”甘さ、後味すっきり処方へリニューアル

甘さそのまま糖分カットを実現した「豆畑 低糖煮豆」シリーズが、さらにおいしくリニューアルしました。グラニュー糖と還元水あめの配合バランスを見直すことで、口に入れた瞬間から最後まで、自然で満足感のある甘さを実現しました。これまでご愛顧いただいた甘みの特長を活かしながら、後味をすっきりと整え、毎日食べても飽きのこない味わいへと進化させました。

また、昆布豆・野菜豆については、昆布・椎茸・魚介のうま味を組み合わせ、だし感を強化しました。旨味の相乗効果が生まれ、より満足感のある味わいに仕上がっています。



<対象商品> 豆畑 低糖煮豆シリーズ全品：

低糖金時豆、低糖黒豆、低糖昆布豆、低糖野菜豆、低糖白花豆、低糖茶花豆、低糖大粒丹波黒黒豆

健康価値とおいしさを伝える新デザイン

■ 食物繊維量とおいしさが伝わるパッケージへ

パッケージ下部の目立つ位置に、1袋あたりの「食物繊維量」を大きく表示。健康意識の高いお客様の目にとまりやすいデザインに進化しました。また、箸で豆を持ち上げるカットに変更することで、食卓でのシーンをイメージしていただきやすいようにしました。

■ リニューアル訴求の期間限定パッケージ

リニューアル開始時は、パッケージ上部に「さらにおいしくなりました」という訴求を入れた期間限定デザインで展開します。売場での変化を明確にし、リニューアルを視覚的に分かりやすく伝えます。

