

豆本来の味・香りを最大限に引き出した煮豆 豆を食べようシリーズ4品リニューアル発売

株式会社ヤマザキ（静岡県榛原郡吉田町／代表取締役社長：山崎朝彦）は、家庭料理の豊富なメニューを商品化し、ご家庭でつくるような煮豆を再現するため、こだわりの製法で丁寧に炊き上げ、豆本来の美味しさが楽しめる「豆を食べよう」シリーズから「北海道産 黒豆」「北海道産 金時豆」「北海道産 昆布豆」「自然色 うぐいす豆」の4品を2018年10月1日よりリニューアル発売いたします。

■リニューアル背景

近年、健康志向の高まりにより、豆に豊富に含まれているといわれているたんぱく質や食物繊維など栄養成分が注目され、毎日の食事に豆を取り入れたいと考えている人が多くみられます。その一方で、甘さをひかえたい人や甘さが苦手な煮豆離れを起こしてしまう人もみられ、味の濃い煮豆が敬遠される傾向にあります。そこでヤマザキでは、すべてのお客様に『豆本来の味がする』美味しい煮豆を手軽に食べていただきたいという思いから、このたびリニューアルを行いました。

■商品特長

シリーズ共通の特長

● 最大限に引き出された、豆の味・香り・食感

発売以降、「味付けが濃くなく、毎日食べても飽きがこない」とお客様にご好評いただいております豆を食べようシリーズ。今回、さらなる『豆本来の味がする』美味しい煮豆をお届けするべく、製法や殺菌条件を見直すことで、豆が本来持つ素材の甘みや旨み、香り、繊細な食感を最大限に引き出しました。

● 保存料、着色料、漂白剤は使用していません。

商品ごとの特長

黒豆：北海道産黒大豆の上品な甘さとふっくら柔らかな食感を引き出しました。

金時豆：北海道産金時豆をほくほくとした食感に炊き上げ、あっさりとした甘さに仕上げました。

うぐいす豆：うぐいす豆の風味豊かな香りを引き出すように炊き上げ、あっさりとした甘さに仕上げました。

昆布豆：北海道産大豆のもっちりとした食感と、北海道産真昆布の旨みを引き出しています。

■商品画像



北海道産 黒豆



北海道産 金時豆



自然色 うぐいす豆



北海道産 昆布豆

■商品規格

商品名	内容量	希望小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期限
豆を食べよう 北海道産黒豆	75g	122 円 (税込 131 円)	縦 150mm × 横 115mm × 厚み 35mm	要冷蔵	90 日
豆を食べよう 北海道産金時豆	75g				
豆を食べよう 自然色うぐいす豆	85g				
豆を食べよう 北海道昆布豆	85g				60 日

【報道関係者のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ
担当者：営業部マーケット戦略課 天野（あまの）
TEL:0548-28-6650 FAX:0548-28-7603

【一般の方のお問い合わせ先】

株式会社ヤマザキ
お客様相談室
TEL:0120-107051（受付時間：9:00～17:00）