

BEWELL

健康的な食環境づくりプロジェクト

おいしく、ま〜るく、すこやかに。

マルヤナギ

産学官等が連携した健康への取り組み
ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト
“BE WELL”

2025年11月20日

株式会社マルヤナギ小倉屋

① マルヤナギグループのご紹介

② ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト“BE WELL”

- “BE WELL”とは
- 自治体や企業間のコラボレーション事例
- 今後の取り組み

マルヤナギグループ概要

おいしく、ま〜るく、すこやかに。
マルヤナギ

社 名：株式会社マルヤナギ小倉屋

創 立：昭和26年（1951年）12月26日

所 在 地：兵庫県神戸市東灘区御影塚町4-9-21

事業内容：佃煮・煮豆・蒸し豆・惣菜の製造卸売

関連会社：株式会社誠味、株式会社だいでイズ、
Maruyanagi Foods North America Inc.

製造拠点：大門工場、社工場、六甲アイランド工場、小野工場

佃煮



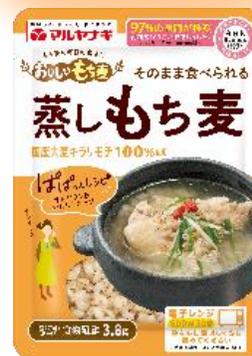
煮豆



蒸し豆



もち麦・雑穀



惣菜



マルヤナギのメインテーマ「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」



世界では…
伝統食材を使った日本食が
理想的な健康食として広がる

日本では…
食の多様化による
食物繊維不足
生活習慣病の増加

創業以来あつかつてきた「**豆**」「**昆布**」「**もち麦等の雑穀**」「**根菜**」など、日本人が古くから食べてきた伝統的な食材は、おいしく健康価値が高いものばかり。

これらの食材こそが現代、**未来の私たちに必要な食材**と考え、時代に合った食べ方の提案に取り組んでいます。

ひょうご食環境づくりプロジェクト“BE WELL”とは

誰もが自然に健康になれる食環境に向けて、産学官等が連携して、食塩の過剰摂取やフレイルといった健康・栄養課題に取り組むことで、県民の健康寿命の延伸と健康格差の改善をめざすプロジェクト。

“BE WELL”は、イニシアチブの趣旨に賛同する都道府県組織です。



健康的な食環境づくりプロジェクト

BE WELL で取り組む健康・栄養課題

① 食塩の過剰摂取

② 高齢期の低栄養

③ 若年女性のやせ

④ 偏った栄養バランス

⑤ 環境課題

自治体・企業間のコラボレーション事例①



淡路島牛乳(株)×キューピー(株)×味の素(株)×(株)マルヤナギ小倉屋
メーカーコラボ **BE WELLオリジナルメニューの開発**



蒸し大豆入り豚汁

使用する味噌の半量を「牛乳」に置き換えた、味噌少なめでも物足りなくない豚汁



蒸しサラダ豆の
ヨーグルトマヨサラダ

マヨネーズとヨーグルトを混ぜるだけで、しっかりコクと酸味のあるドレッシングに

2025年3月、減塩やたんぱく質摂取を意識したBE WELLオリジナルメニュー2品を考案。2025年3月2日、プロジェクトキックオフイベント「はじめまして、BE WELLです」を流通事業者協力のもと開催。本メニューの試食を提供しました。



ファミリー層や高齢者層に向けて、「食塩の過剰摂取」「高齢期の低栄養」「偏った栄養バランス」の課題意識の醸成と日常に取り入れやすいレシピを提案

自治体・企業間のコラボレーション事例②

味の素(株)×(株)マルヤナギ小倉屋

メーカーコラボ「入れるだけ、混ぜるだけ」で栄養価アップ



いつものスープに「入れるだけ」「混ぜるだけ」で
手軽にたんぱく質や食物繊維をプラス

2025年10月、BE WELLおよび神戸市と協力し、コープこうべ主催のイベントにてブース出展。味の素(株)と共にメーカーコラボ提案を行い、本メニューの試食を提供しました。



Z世代に向けて、「若年女性のやせ」「偏った栄養バランス」の課題意識の醸成と日常に取り入れやすいレシピを提案

今後の取り組み



味の素(株)×(株)マルヤナギ小倉屋×(株)有馬芳香堂×丹波乳業(株) メーカーコラボ「塩分控えめ食材」で簡単レシピ

2025年11月末、BE WELLがコープこうべの店舗にてイベント実施予定。ファミリー層、高齢者層に対し、「食塩の過剰摂取」「高齢期の低栄養」「偏った栄養バランス」の課題意識の醸成と日常に取り入れやすいレシピを提案し、兵庫県栄養士会が栄養相談ブースを設ける予定です。



マルヤナギ「まろやか煮 椎茸昆布」

通常の昆布佃煮（塩分7.4%）と比べて塩分を約40%カットし、4.3%を実現。昆布や椎茸のうま味を上手く活用し、減塩しても物足りなくない昆布佃煮として、減塩後も「ちゃんとおいしい昆布佃煮」としてお客様のご指示をいただいています。

日本で古くから親しまれてきた食材の中には、長年の研究や技術の進歩によって、その栄養価や健康価値が明らかになってきたものが数多くあります。

私たちは、伝統食材は「未来の私たちにとって必要な食材」なのではないかと考えています。

これからも、これら伝統食材を身近な食材として、みなさまに食べ方のご提案を続け、そのおいしさと健康価値を伝える活動、商品づくりを行ってまいります。

ご清聴ありがとうございました

