

健康食材「蒸し豆」の魅力と価値を広く伝える。 蒸し豆で、ニッポンを元気に。

# 蒸し豆PROJECT 始動！

2017年5月24日 Webサイトオープン&情報発信を開始！

蒸し豆プロジェクト推進事務局(所在地：兵庫県神戸市、株式会社マルヤナギ小倉屋内)は、「もっと蒸し豆の良さを伝え、ニッポンを元気にしたい」をテーマに、おいしくて健康的な蒸し豆の魅力伝え日本の定番食材となることを目標とした「蒸し豆プロジェクト」を2017年5月24日(水)に開始いたしました。最初の活動として、Webサイトをオープンし、そこで蒸し豆に関する情報発信をしてまいります。



※Webサイトトップイメージ

「もっと蒸し豆の良さを伝え、ニッポンを元気にしたい」

わたしたちはこのプロジェクトを通じて、皆さまと共に「蒸し豆」の魅力を広めてゆきます。

## 【背景と活動目的】

日本食の柱となり、古くから日本の食を支えてきた食材である「豆」。

しかしながら、食生活の変化により豆類の消費量は年々減少傾向にあります。そこで「豆」を食べる文化を継承し、新たな食べ方の提案をすることで、多くの人に豆を食べてもらえる可能性があるのではないかと考えました。

このようにして、豆をもっと手軽においしく食べてほしいという願いから、2004年に「蒸し豆」は生まれました。

以来、わたしたちは「蒸し豆」の良さを伝えるべく、さまざまな普及活動や研究を行ってまいりました。

「蒸し豆」にはまだまだ大きな可能性があります。

わたしたちは「蒸し豆でニッポンを元気に」すべく、この「蒸し豆プロジェクト」を通じて皆さまと共に様々な活動を行い、「蒸し豆」の魅力を広めてゆきます。



## 【活動名称】 蒸し豆プロジェクト

### 【活動内容】

- 1) 蒸し豆に関する開発研究と機能性研究
- 2) 蒸し豆に関する情報の発信
- 3) 蒸し豆を使ったレシピ開発
- 4) 蒸し豆の価値の普及活動（食育・イベント活動など）
- 5) オウンドメディアの運営

公式 WEB サイト「蒸し豆プロジェクト」<https://mushimame.jp/>



facebook アカウント @mushimame.jp

### 【特別サポーター】

蒸し豆の価値を認め、一緒に発信して下さる各分野の専門家の皆さま

- ・奥村 彪生（おくむら あやお） 伝承料理研究家
- ・青江 誠一郎（あおえ せいいちろう） 栄養学者（食物繊維）
- ・堀 知佐子（ほり ちさこ） 管理栄養士・調理士・食生活アドバイザー

#### （特別サポーターのご紹介）

- ・奥村 彪生 伝承料理研究家



大阪市立大学非常勤講師。和歌山県生まれ。伝承料理研究家。日本各地に古くから伝わる料理の歴史的研究に取り組み、日本人の食生活の変化と外来の食文化の受容の歴史を跡付ける。奈良、飛鳥時代から現代までの様々な料理を復元。

- ・青江 誠一郎 栄養学者（食物繊維）



大妻女子大学家政学部教授。日本食物繊維学会副理事長。食物繊維の機能性、消化管機能、メタボリックシンドロームなどをテーマに研究。2007年日本栄養改善学会学会賞受賞、2008年日本酪農科学会賞受賞、2010年日本食物繊維学会学会賞受賞。

- ・堀 知佐子 管理栄養士・調理士・食生活アドバイザー



飲食店・中食事業のメニューアドバイスや食生活全般における指導など大手食品会社、飲食店など顧問多数。1999年京料亭「菊乃井」の中食事業を立ち上げ、統括本部長に2004年より就任。「食べて健康・美味しく・楽しく・美しく」がテーマのレストラン「ル・リール」を都内にて営む。

#### <協賛企業>

株式会社マルヤナギ小倉屋

株式会社だいでイズ

蒸し豆で、ニッポンを元気に。  
**蒸し豆PROJECT**

お問い合わせ先：蒸し豆プロジェクト推進事務局（株式会社マルヤナギ小倉屋内）

TEL 078-841-1456 FAX 078-841-1447 担当：尾鷲・和彗(わた)