

NEWS RELEASE

【報道関係者各位】

2022年3月31日
株式会社宮野食品工業所

いま世界の注目が集まる“お豆の新スター”を独自の技術で商品化

ロングセラー商品「しお豆シリーズ」の新商品『ひよこ豆』発売

新潟県新発田市で惣菜・和菓子などを手がける株式会社宮野食品工業所は、同社のロングセラー商品「しお豆シリーズ」の新商品「ひよこ豆」を発売いたしました。

1950年に「製餡所」として創業した当社は、青えんどうをうす塩味に炊き上げた『しお豆』を1973年に発売。柔らかさや絶妙の塩加減といった品質の高さが評価され、現在は年間400万個以上を売り上げるロングセラー商品となっております。

アメリカを中心に270店舗を展開するグルメスーパーマーケットのホールフーズマーケットは、毎年アメリカで多くのメディアが注目する『トレンド予測』を発表。昨年2021年のトレンド予測は、新型コロナウイルスの影響を大きく反映したものとなっており、免疫力を高めるのに欠かせない「たんぱく質」や「食物繊維」を豊富に含む『ひよこ豆』がトレンド予測トップ10に選ばれました。

ヘルシーで美容にも良いと話題のひよこ豆ですが、美味しく食べるには大変な手間がかかります。当社は、「手軽に使える美味しいひよこ豆があったら…」というお客様の声を形にすべく、独自の豆加工技術を生かし、硬くて煮るのに手間のかかるひよこ豆を皮までふっくら柔らかく炊き上げつつ、しっかりと素材の風味を残した『ひよこ豆』を開発。今春4月より販売をスタートいたしました。

そのままおいしい『ひよこ豆』

独自の製法でひよこ豆をふっくら柔らかく炊き上げました。そのままおやつとして食べても、サラダやカレーなどのお料理にも入れてもOKのうす塩味。着色料・香料・保存料不使用でお子さんにも安心。

◎内容量 100g

◎希望小売価格／140円（本体）

◎栄養成分値（100g当たり）

エネルギー137kcal、たんぱく質8.7g、脂質1.8g、
炭水化物25.0g、食物繊維7.0g、食塩相当量1.2g



しお豆



ひよこ豆



釜蒸し
だいず

<お問い合わせはこちらまでお願いいたします>



株式会社宮野食品工業所

〒957-0006 新潟県新発田市中田町3-1297-1

TEL0254-22-3322 FAX0254-22-4789 携帯090-4092-6234

企画開発部 宮野奈緒子

<https://www.miyano-mame.jp> e-mail: nao-m@miyano-mame.jp