

# NEWS RELEASE

【報道関係者各位】

2022年6月24日  
株式会社宮野食品工業所

## 伝統の「甘納豆」をちょっとおしゃれに、もっと楽しく！！

甘納豆の魅力を伝える新ブランド“Mame no Koe”（マメノコエ）誕生

新潟県新発田市で惣菜・和菓子等を製造・販売する㈱宮野食品工業所は、60年に渡り製造を手がける甘納豆商品をこの度リニューアルし、新しいブランド“Mame no Koe”（マメノコエ）を立ち上げました。

江戸時代後期が発祥と言われる日本の伝統菓子、甘納豆。弊社でも1960年代より製造を開始し、根強いファンに支えられ、今も昔ながらの製法で製造を続けております。

甘納豆は豆などの素材に蜜を浸透させただけの極めてシンプルなお菓子ですが、シンプルだからこそ作り手の技術が如実に表れるのも事実で、弊社では60年に渡りその技術を磨いて参りました。また、素材の持つ色や形、風味をそのままに仕上げるお菓子は他を見ても類がなく、日本人らしい自然を大切にする精神、素材に対する敬意がそこに表れているようにも感じられます。

しかしながら、多種多様なお菓子が出回るようになり、華やかなお菓子に押されて甘納豆を手がける和菓子屋やメーカーは年々減少し、新潟県内でも数えるほどしかなくなっていました。

弊社では、「甘納豆」という日本の食文化の素晴らしさを次世代に伝えるべく、この度甘納豆の新ブランド“Mame no Koe”（マメノコエ）を立ち上げました。「豆の声」というブランド名は、「素材や製品の語りかける声に耳を傾ける」という弊社のものづくりの精神に由来しています。

また、甘納豆といえば欠かせないのがお茶。“北限の茶どころ”新潟県村上市でお茶を製造・販売する「富士美園」とのコラボ商品などもご用意しました。

和菓子やお茶といった日本の伝統食を食べる喜びや伝える楽しさを通じて世代間のコミュニケーションが生まれ、日本人の精神を未来へとつなぐ一助となることを願い、これからもお客様の心を豊かにするものづくりを行って参ります。

### Mame no Koe マメノコエ

あたらしいけどなつかしい。なつかしいけどあたらしい。  
日本人の感性を呼び覚ますお菓子。



商品の詳細はこちらの  
二次元コードより  
ご覧いただけます。



<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](mailto:nao-m@miyano-mame.jp)