

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。)



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2025年 3月 27日

様々な料理に使えるフジッコ「蒸し豆」シリーズ 2025年4月1日(火)リニューアル発売開始

–「蒸し大豆」は新たに開発した「雑味除去製法」でより食べやすい味に–

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長執行役員:福井正一)は、様々な料理に使えて、素材由来の栄養を摂れる「蒸し豆」シリーズより、「蒸し大豆」「5種の蒸しサラダ豆」「蒸し黒豆」の3商品を2025年4月1日(火)よりパッケージリニューアルいたします。

「蒸し大豆」については、新たに開発した「雑味除去製法」により苦みや雑味が改善され、さらに豆本来の美味しさを引き出すことに成功しました。



蒸し大豆



5種の蒸しサラダ豆



蒸し黒豆

■開発背景

フジッコは、豆を毎日の食事にプラスして、健康的で豊かな食生活をご提案する『体がよろこぶ Everyday Beans!』活動を展開し、多くの人に豆に含まれるたんぱく質や食物繊維などの栄養を摂っていただきたいと考えております。

今回のパッケージリニューアルでは、様々なメニューに本商品を加えていただくことで「たんぱく質」を手軽に摂取できるということをお伝えするべく、たんぱく質が摂れるアレンジメニューをパッケージにデザインしました。「健康のためにも豆は食べたいけど、サラダ以外での使い方が分からない」といった方や、本商品を初めて手に取られる方のために、フジッコ社員が家で食べている一押しメニューや、レシピサイトなどでよく食べられている組み合わせを参考にしながら、さまざまなアレンジレシピを製作いたしました。今後も、フジッコが進める『体がよろこぶ Everyday Beans!』活動の一環として、「蒸し豆」シリーズの幅広い食べ方をご提案してまいります。

■商品特長

フジッコ「蒸し豆」シリーズは、素材由来の栄養をそのままおいしく簡単に摂れる商品です。

✓ 蒸し大豆

北海道産大豆を100%使用しており、大豆本来の甘みを味わうことができる商品です。雑味除去製法を新たに開発することで、苦味、雑味を抑え、豆の美味しさを引き出すことに成功しました。

<たんぱくアレンジメニュー>



豆のポン酢和え (1人分当りたんぱく質4g)



豆の彩りマリネ (1人分当りたんぱく質5g)

✓ 5種の蒸しサラダ豆

栄養だけでなく食卓に彩りをプラスすることができます。

<たんぱくアレンジメニュー>



豆とひじきのサラダ (1人分当りたんぱく質8g)



豆とツナのサラダ (1人分当りたんぱく質7g)

✓ 蒸し黒豆

北海道産の黒豆を100%使用しており、もちり食感で食べ応え抜群の商品です。ご飯に混ぜてもおいしくお召し上がりいただけます。

<たんぱくアレンジメニュー>



黒豆おにぎり (1人分当りたんぱく質4g)



黒豆のグリーンサラダ (1人分当りたんぱく質6g)

■商品規格

商品名	内容量	標準小売価格	商品サイズ	保存方法	賞味期間
蒸し大豆	100g	オープン価格	縦 175× 横 125mm	常温	60日
5種の蒸しサラダ豆	70g				90日
蒸し黒豆	60g				

■発売日

2025年4月1日（火）

■発売エリア

全国の小売店

■ブランドサイト

<https://www.fujicco.co.jp/omamemarche/event/mizuni/>

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 コア事業本部 豆事業部

TEL：03-6912-2279

ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>