高齢者向け福祉施設、高齢者向け集合住宅等の管理者の皆様へ



第 6 回 マルヤナギ“節分に蒸し大豆を届けよう”プロジェクト

ご高齢の方にも“蒸し大豆”で節分を楽しみ、健康に役立てていただきたいから…

2027 年節分に マルヤナギ の 蒸し大豆 をお届けいたします！



マルヤナギ「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」とは？

① 蒸しているから、おいしい！
大豆そのままのおいしさと栄養。袋を開けてそのままお召し上がりいただけます。

② 大豆のたんぱく質・食物繊維が摂れる！
ご高齢になると、たんぱく質不足や便秘になりがち。
蒸し大豆で大豆たんぱく・食物繊維を摂ることができます。

③ やわらかくて食べやすい！
節分の煎り豆は硬くて食べにくいと考えるご高齢の方にも、蒸し大豆は
やわらかくて食べやすいのが特徴。少し煮込めばさらにやわらかく、
咀嚼機能が低下している方でも食べやすい！

<プロジェクト 概要 >

「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」1 ケース（48p）をご応募いただいた高齢者向け施設から
抽選で 250 施設にお届けいたします。

当選した施設には 12/25（金）迄にご連絡させていただきます。落選の場合はご案内致しませんのでご了承ください。※ご利用上の注意点※「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」は、蒸してやわらかくしておりますが、食事介助が必要な方にご利用の場合は飲み込むまで必ず様子を見守って下さい。

<応募要項>

ご希望の場合はマルヤナギホームページにあるお申込みページもしくは
右記 QR コードから必要事項をご入力の上お申し込みください。

お申込みページ URL： https://www.maruyanagi.co.jp/monitor/2027-mushidaizu-project/

応募期間　：2026 年 11 月 24 日(火)～2026 年 12 月 21 日(月)
お届け日　：2027 年 1 月 26 日(火)

※どうしてもお申込みページからの応募が難しい場合のみ、ダウンロードできるお申込み用紙をご準備しております。
お申込み用紙をダウンロードの上ご記入頂き、**FAX** にてお送りください。

★ 召し上がっていただいた感想、お写真を頂ける施設様大募集！ぜひご協力お願いいたします。

節分には「蒸し大豆」入り“鬼除け汁（節分汁）”



～かんたん鬼除け汁（節分汁）のつくりかた～
完成した豚汁に蒸し大豆を袋から開けてそのまま入れるだけ！
10 分ほど煮込んで頂くと、さらにやわらかくなります。
詳細なレシピはこちら
https://www.maruyanagi.co.jp/mushimame/mushimame_recipe/2986/
＊歳の数だけそのまま召し上がって頂くのもおすすめです♪
また鬼除け汁（節分汁）は、食物繊維やたんぱく質を補う事ができ、
節分のメニューとして恵方巻に加えるだけでバランスアップが実現します。

株式会社マルヤナギ小倉屋　〒658－0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 TEL 078-841-1456 FAX 078-841-1447
広報担当：小倉（おぐら）・児玉(こだま) E-mail koho@maruyanagi.co.jp