No.62-3-002 2020年3月25日

## 最初に作り育ててきた"蒸し大豆のパイオニア" 4/1 マルヤナギ 蒸し豆新工場 操業スタート 蒸し豆生産量 2 倍に 更なる需要増へ生産体制を強化

このたび、蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋(神戸市東灘区:代表取締役社長 柳本一郎)は、かねてより兵庫県加東市に建設中であった蒸し豆の新工場を 2020 年 4 月 1 日より操業開始 いたします。

## 最新鋭の設備を導入、蒸し豆生産能力 2 倍へ

2004年1月の蒸し大豆発売から17年目を迎えた2020年4月1日(水)、マルヤナギ社工場(兵庫県加東市)にて、最新鋭の設備を導入した蒸し豆・蒸しもち麦の新工場が稼動を開始します。社工場敷地内4棟目の建物となります。

## マルヤナギ社工場

- ・蒸し豆・蒸しもち麦新工場 建設着工 2019 年 6 月 操業開始 2020 年 4 月 1 日
- ・蒸し豆生産量 2 倍へ 自動化・ロボット化で生産効率を上げる設計
- ・省エネ設計(水や電気)で環境負荷を抑制







2004 年 1 月蒸し大豆発売から 16 年、 健康価値が注目される蒸し豆商品



社工場蒸し豆新工場(兵庫県加東市沢部 655番)

## <参考>伸張を続ける蒸し豆市場 2019 年は 65 億円規模に

蒸し豆市場は 2018 年に水煮豆市場(50 億円) に並んだ後も伸張を続け、2019 年は 65 億円と 前年 130%の伸びとなりました。

: フルヤナギ調バ



類**アルヤナギ小倉屋** 〒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:中上(なかがみ)・大津寄(おおつき) E-mail koho@maruyanagi.co.jp