

豆菓子・ナッツブランドミツヤ 洋菓子のような大豆菓子『ブルノワ ロイヤルミルクティー味』8月28日より発売開始

株式会社ミツヤ

2023年8月24日 10時00分



「ひとつぶに、驚きを。」をスローガンに豆・ナッツの製造販売を行う株式会社ミツヤ（本社：福岡県福岡市、代表取締役：原田 耕次、以下ミツヤ）は、大豆を包んだ生地を丸く焼き上げ香り高い紅茶の味わいとミルクのまろやかさのマリアージュが楽しめる『ブルノワ ロイヤルミルクティー味』を2023年8月28日（月）より全国のスーパーで発売開始、ミツヤ公式オンラインショップ（<https://e-shop.mitsuya-web.co.jp/>）でも順次販売致します。



近年のライフスタイルや社会環境の変化に伴い、豆菓子やナッツを食べる用途はご褒美やチートデーのおやつ、美容や健康、ダイエットの栄養サポートなどと多様化しています。

また、コロナ禍の影響もあり、免疫力アップ、睡眠改善などの健康志向も高まり、食生活においては「たんぱく質」への関心も高まっています。

たんぱく質は、筋肉や臓器、肌、髪、爪、体内のホルモンや酵素、免疫物質など体の機能を調節する大切な役割を果たしています。人の体の15~20%は「たんぱく質」でできていると言われており、不足すると、免疫機能が低下し抵抗力が弱くなります。

今回発売する『ブルノワ ロイヤルミルクティー味』は、畑のお肉とも言われてて大豆をベースとしています。製品のベースである大豆は、たんぱく質が豊富で大豆のたんぱく質含有量を見てみると鶏肉100gあたりの含有量が約25gに対して、大豆は約34gと鶏肉に匹敵する豊富なたんぱく質が含まれています。

加えて、植物性たんぱく質は、消化・吸収がゆっくりでなので腹持ちがよく、脂肪量が少ない上に、代謝を上げるナトリウムやカリウムも豊富で抗酸化作用促進や、ホルモンのバランスを保つ成分が含まれているのでダイエットにも向いているとされています。

また、従来の大豆のお菓子は和テイストのものが多く、素朴な味であるのが一般的でした。本商品は洋菓子ティーストとすることで口に入れた瞬間、生地のサクッとした食感と大豆のカリカリとした食感を活かし、これまでの大豆菓子の概念をくつがえす食感に仕上げています。和の食材でありながら洋菓子として楽しめる商品として開発いたしました。

『ブルノワ ロイヤルミルクティー味』3つのポイント

- 1) スリランカ産の紅茶（セイロン紅茶）を使用した「ロイヤルミルクティー味」
- 2) まるで洋菓子なのにセンターは「たんぱく質」が豊富な大豆というギルトフリー菓子
- 3) 自分へのご褒美やお土産にもピッタリのデザイン

今後もミツヤは、豆菓子やナッツの開発、製造販売を通じて、「ひらめきの種をまき、驚きの実を創る」という思いを大切に、人々のココロとカラダを豊かにする「ひとつぶ」をお届けしてまいります。

■商品概要

商品名：ブルノワ ロイヤルミルクティー味

味：ミルクティー味

素材：大豆

製法：油脂コーティング

内容量：50g (1c/s : 12×4B 48個)

参考価格：216円（税込）

販売チャネル：ミツヤ公式オンラインショップおよび全国のスーパーで順次販売

※本商品名の『ブルノワ』は、Boule de noix『ブール ド ノワ』（ナッツの玉）という造語で略して『ブルノワ』です。

【株式会社ミツヤ】

1948年の創業以来一貫して豆・ナッツの製造販売を行う食品メーカーです。全国6か所の自社工場ではイカリ豆」「きなこくるみ」や「マヌカハニーナッツ」などNBおよびPB商品を共同開発・製造をしています。価値観やライフスタイルの多様化が進む中、短期化するニーズの変化に対応していく志を「ひとつぶに、驚きを。」というスローガンに込めて、多様な角度から挑戦と進化を重ね「豆・ナッツ」が持つ素材本来の素晴らしいしさと、歴史が培った確かな技術を融合し、これまで誰も経験したことがないような「驚き」をお届けしています。

社名 : 株式会社ミツヤ

本社 : 福岡県福岡市南区柏原4丁目30-12

代表者 : 代表取締役 原田 耕次

設立年月日 : 昭和38年9月

資本金 : 3,000万円

事業内容 : 豆菓子 ナッツ類製造・販売 製菓原料製造・販売

URL : <https://www.mitsuya-web.co.jp/>

ECショップ : <https://e-shop.mitsuya-web.co.jp/>

Twitter : @mitsuya_mitsuko