

## 豆菓子・ナッツブランドミツヤ 甘いとしょっぱいの無限ループ『あめツジヨ』 そら豆のお菓子 『あめツジヨ そら豆』 3月8日より発売開始

株式会社ミツヤ 配信時間未定



「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、キャンディーコートしたそら豆と塩味のそら豆をミックスした『あめツジヨ そら豆』を3月8日（金）より全国のスーパー、ミツヤ公式オンラインショップ（<https://e-shop.mitsuya-web.co.jp/>）で順次販売開始いたします。



今回発売する『あめツジヨ』は甘さとしょっぱさの両方を楽しむことができる「大人のおやつ」です。

ミツヤの人気商品である乾燥させたそら豆を油で揚げた豆菓子「イカリ豆」は長きに渡り、多くの方々に楽しんでいただいています。

2023年6月に創業75周年迎え、当社のロングセラー商品である「イカリ豆」をより多くの方に知っていただくべく「イカリ豆プロジェクト」を発足しました。

原料である栄養豊富なそら豆をさらに美味しく、幅広い世代の方々に楽しんでいただけるよう試行錯誤を重ねた結果、そら豆をキャンディーコートしたものを従来の「イカリ豆」とミックスすることで、お酒のおつまみだけではなく、幅広い世代の方々に手に取っていただける商品が完成しました。この商品は、甘さとしょっぱさの無限ループおやつとしてお楽しみいただけます。

人間の舌には、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5つの味覚受容体があり、その中でも甘味と塩味は互いに対立する性質を持っています。甘いものを食べると、舌の甘味受容体が刺激され、塩味を感じると、対立する塩味受容体が刺激されることで、一層強い味のコントラストを楽しむことができます。

この結果、味覚の刺激が相互作用し、味のバリエーションを楽しむことができます。

また、甘いものは脳内でセロトニンという神経伝達物質の分泌を促し、幸福感を感じさせます。一方、しょっぱいものは、人間に欠かせないミネラルであるナトリウムが含まれており、身体の機能を維持するために必要です。甘いものとしょっぱいものを交互に摂取することで、身体とところの両方で満足感を得ることができます。

原料となるそら豆は、植物性たんぱく質・カロテン・ビタミンB1、B2、C、食物繊維などを含んでおり、栄養が豊富です。この栄養豊富なそら豆をお酒のおつまみだけではなく、より多くの方に食べていただけるように開発しました。

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：あめツジヨ（そら豆）

味：ハニー&ソルト

素材：そら豆

内容量：70g

参考価格：324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

#### ■うまか豆「イカリ豆」について

ミツヤのうまか豆シリーズとして誕生した商品です。ミツヤ独自の低温フライ製法により、乾燥させたそら豆を油で揚げ、塩をまぶし、サクッと皮ごと食べられるソフトな仕上がりの豆菓子です。

#### 【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