



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 26 2014年11月5日更新

株式会社マユミフーズ をレポートしました

ニューヨークでも大好評
大豆の甘さが香る「きなこ美人」が
第5期セレクションを受賞

美容や健康効果にすぐれ、老化予防にもいいと注目を集めている「きなこ」。島根県産の選りすぐりの大豆のみを丁寧に挽いた「きなこ美人」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞。「日本の伝統食品であるきなこを、世界中の人に美味しく食べてもらいたい」とする同社取締役の込茶さんにお話を伺いました。



株式会社マユミフーズ 角田社長

株式会社マユミフーズ 概要

住所：奈良県北葛城郡王寺町本町2-29-18

TEL：0745-33-0141

URL：<http://kinakobijin.co.jp>

第5期受賞製品

- きなこ美人

» 製品について詳しくはこちら

「安心でおいしい豆菓子を届けたい」という思いから創業したマユミフーズ

株式会社マユミフーズは、平成25年にスタートした、まだ新しい会社です。創業のきっかけは、「世の中に安全でおいしい食を提供する仕事がしたい」と長年考えていた社長と、優秀なきなこ製造プラントとの出会いから。また上質な大豆の仕入れも可能になったことにより、豆菓子専門の会社がつくられました。

同社で使用する大豆はすべて島根県産の“ナカセンナリ”という品種。他品種よりも高い糖度を誇る大豆で、きなこなどのお菓子にすると、口の中に大豆の甘みが広がります。また食の安全にもこだわり、使用する大豆はすべて特別栽培。農薬など不要なものは限界まで減らして育てられたものです。産地へも社員が足を運び、品質や安全を確かめています。

込茶さんは「きなこ美人は、味・安全性ともに自信の品で、お客様にも大好評をいただいているため、きなこに次いで“いり豆”や“フライ豆”などのお菓子もシリーズ化し、商品展開を広げていく予定です」と今後の展望を語ってくれました。



口に広がる自然の甘みと、繊細なくちどけが人気の「きなこ美人」

第5期セレクションを受賞した「きなこ美人」は、大豆本来の優しい甘さが自慢です。「実演販売などをしていると、試食されたお客様がその甘さに驚かれることがあります」と込茶さん。これは特に糖度の高い大豆“ナカセンナリ”を厳選して使用しているからこそ。また焙煎温度をその日の気温や湿度に合わせて細やかに調整することで、大豆の上品でふくよかな香りを引き出しています。この焙煎機は熱風で大豆を吹き上げながら、豆の一粒ひとつぶに熱を当てて均一に焙煎するため、味にムラがなく一段とおいしいきなこに仕上がります。さらに一般的なきなこよりも細かく挽くので、サラサラとして舌触りがとても繊細。口の中で溶けるようにほどけていきます。

海外でも評価されたことについて込茶さんは「先日ニューヨークで開催されたレストランショーに、当社の“きなこ美人”を出品しました。アイスクリームに混ぜこんだ状態で試食をしていただいたのですが、大変評判がよく、いくつもの企業から引き合いがありました。今後は海外でもこの“きなこ美人”を味わっていただけることになりそうです。日本の伝統食であるきなこが海外でも評価されたことは、大変うれしく誇りを感じます」と話します。



ここがPOINT



きなこはわらび餅やおはぎにつけて食べるのが一般的ですが、マユミフーズではより多くの人にきなこを味わってもらおうと、ホットミルクに混ぜて飲んだり、ヨーグルトに黒蜜と一緒にかけたりなど、さまざまな食べ方を提案。また簡単な手作りデザートとしてきなこ風味の生ショコラのレシピを開発するなど、きなこの普及につとめています。