

神戸学院大学内レストランがマルヤナギと“もち麦”でコラボ！ 兵庫県産もち麦使用メニュー全5品 期間限定発売

10/16～10/30 神戸ポートピアホテルがプロデュースするレストラン「ジョリポー」の週替わり&日替わりメニューに



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 柳本勇治）は、株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区：総支配人 伊藤 剛）がプロデュースする神戸学院大学内のレストラン「ジョリポー」とのコラボレーション企画として、2024年10月16日(水)～10月30日(水)に、マルヤナギの「蒸しもち麦」を使用した新メニュー5品を期間限定販売いたします。

マルヤナギが JA みのみ（兵庫県加東市：代表理事組合長 神澤友重）と協働で栽培する「もち麦」は、2017年より兵庫県加東市で栽培が始まり、現在では西脇市、多可町を含め約160haで栽培されています。マルヤナギでは、このもち麦を通じた農業振興、地域活性、地域の健康増進に取り組んでおり、今回のコラボレーション企画により、このもち麦の更なる認知拡大、需要拡大に取り組んでまいります。

兵庫県産もち麦を使用した新メニュー5品が登場！

マルヤナギの「蒸しもち麦」を使用した新メニュー5品は、神戸学院大学内のレストラン「ジョリポー」にて提供いたします。また、新メニューには、マルヤナギ商品「おいしい蒸し豆 蒸しひきわり大豆」、「全粒粉もち麦粉」も使用しています。

実施期間：10月16日(水)～10月30日(水)

- ① 10月16日～10月22日（1週間メニュー） 豚カツ もち麦入りライスコロッケ
- ② 10月17日（日替わりメニュー） 麻婆豆腐 ～蒸しもち麦とひきわり大豆入り～
- ③ 10月23日（日替わりメニュー） スパゲッティ ボロネーズ ～蒸しもち麦とひきわり大豆入り～
- ④ 10月26日（日替わりメニュー） 鯖のソテー もち麦入りトマトソース
- ⑤ 10月30日（日替わりメニュー） マトウダイのソテー ～もち麦のリゾットを添えて～

※10月16日～10月30日コース料理をご注文いただいた方は全粒粉もち麦パンを選択いただけます。

※全粒粉もち麦パンは数量限定です。

店舗概要：神戸学院大学内レストラン ジョリポー
住所：〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島 1-1-3
神戸学院大学ポートアイランドキャンパス B 号館 1F
営業時間：11:00～15:00 (L.O. 14:30)
休業日：10月 6日、13日、14日、20日、27日
電話番号：078-974-4190
HP：<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/joliport/>



マルヤナギの蒸しもち麦使用メニュー一覧



1. 豚カツ もち麦入りライスコロッケ (ジョリポーランチ 教員様、学生様限定メニュー)
価格：600円 (税込)
ライスコロッケにもち麦と合わせることで食感にアクセントをつけ、トマトの風味を付けた味付けに仕上げました。もち麦を入れたトマトソースと一緒に楽しみください。



2. 麻婆豆腐 ～蒸しもち麦とひきわり大豆をいり～ (シーガルランチ)
価格：教職員・学生 800円 (税込) 一般 900円 (税込)
挽肉の代わりにマルヤナギのもち麦とひきわり大豆を使い、ヘルシーで食べ応えのある麻婆豆腐に仕上げました。



3. スパゲッティ ボロネーズ ～蒸しもち麦とひきわり大豆入り～ (シーガルランチ)
価格：教職員・学生 800円 (税込) 一般 900円 (税込)
挽肉の代わりにマルヤナギもち麦とひきわり大豆を使い、食感をアクセントにしたボロネーズソースに仕上げました。パスタに絡まる、ボロネーズソースをご堪能ください。



4. 鯖のソテー もち麦入りトマトソース (シーガルランチ)
価格：教職員・学生 800円 (税込) 一般 900円 (税込)
鯖を焼き上げて、トマトまるやかな酸味・旨味にもち麦の食感を合わせました。鯖の香ばしさと、もち麦のもちモチ食感をお楽しみください。



5. マトウダイのソテー ～もち麦のリゾットを添えて～ (シーガルランチ)
価格：教職員・学生 800円 (税込) 一般 900円 (税込)
マトウダイを焼き上げた一皿にもち麦のリゾットを添えた一品。
リゾットのチーズの香りともち麦の食感、マトウダイのハーモニーをお楽しみください。

背景 1：マルヤナギの蒸しもち麦に使用しているもち麦「キラリモチ」



マルヤナギの蒸しもち麦に使用しているもち麦は、兵庫県加東市をはじめとする北播磨で栽培された「キラリモチ」です。このもち麦は、2023年8月、「北播磨のもち麦キラリモチ」として兵庫県が認める「ひょうご農畜水産物ブランド戦略策定品目」に追加され、もち麦の品質向上とブランド認知拡大に取り組んでいます。キラリモチはもち性大麦の品種名で、もっちりモチモチした食感と、従来のうるち性大麦と比較し食物繊維を多く含むことが特長です。また、炊飯後褐変しないことから、従来品種より見た目が大幅に改善され、麦特有のにおいも少なく食味に優れています。

背景 2 : 加東市でのもち麦を通じた取り組み

・JA みのりと加東市でのもち麦栽培について

加東市に本拠を置く JA みのりの協力を得て、2017 年秋からもち麦栽培が始まりました。2020 年には、加東市内の作付け面積は約 100ha に増え、2021 年には西脇市、多可町に栽培地を拡大。現在では、全体で約 160ha でのもち麦栽培を行っています。元々水稻の栽培が主な土地でしたが、コメの裏作としてシロガネコムギを作っているところがありました。しかしシロガネコムギを裏作で作る際のデメリットは、収穫時期と田植え時期が重なることであつたため、収穫がシロガネコムギより 2 週間早いもち麦の栽培は生産者の大きなメリットとなり、もち麦の栽培が一気に広がりました。また、水稻と二毛作ができることから、収入がプラスオンになることも、生産者のメリットとなっています。



・加東市とマルヤナギの連携協定締結（2019 年 7 月 22 日）

JA みのりと協働による加東市内でのもち麦栽培の進展を受け、マルヤナギは加東市産もち麦の特産品化、もち麦を活用した町づくりの推進等への協力を加東市へ申し入れ、加東市もそれを歓迎するかたちで「SDGs を踏まえた地域活性・市民の健康増進・農業振興等の連携協定」を締結する運びとなりました。さらに加東市、JA みのり、兵庫県北播磨県民局、マルヤナギ、生産者で「加東市もち麦活用協議会」を立ち上げ、もち麦栽培の振興と特産品化、商品化、市民の健康づくりサポートなど、様々な形で地域を盛り上げています。



背景 3 : キラリモチを兵庫県内の事業者と共にひろめる活動「ひょうごもち麦プロジェクト」



北播磨で育てられたもち麦のおいしさや健康価値といった魅力をもっとたくさんの方に伝えていきたいと、思いに共感した県内の事業者が集まり、みなさまの健康と未来ある農業を応援する地産地消プロジェクト「ひょうごもち麦プロジェクト」が 2021 年に始まりました。プロジェクトに参加する様々な事業所が、もち麦のもっちりとした食感や特性を活かした麺類、パン、菓子等の商品開発、ホテルやレストランでのメニュー開発をおこなっています。今回のコラボレーション企画により、このもち麦の更なる認知拡大、需要拡大に取り組んでまいります。

(参考) スーパーでも購入できる蒸しもち麦「おいしいもち麦 もち麦だけのごはん」概要



商品名 : 「おいしいもち麦 もち麦だけのごはん」

内容量 : 70g

特徴 : 蒸してある状態なので、炊きあがったごはんには混ぜるだけで簡単もち麦ごはんが完成します。サラダやスープにかけるなどアレンジも無限大。

・1 袋(70g)あたり食物繊維 3.8g

・加東市をはじめ北播磨で育てられたもち麦「キラリモチ」のみを使用