
新商品のご案内 7 月 1 日発売

松野屋食品株式会社 × 道の駅くめなん × 株式会社半鐘屋の共同開発 「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」

株式会社半鐘屋（岡山県津山市、代表取締役社長：岡田裕治）は、松野屋食品株式会社（岡山県勝田郡勝央町、代表取締役社長：楠田芳三）、道の駅くめなん（岡山県久米郡久米南町、運営：NPO 法人口ハスホームタウンネットワーク、代表者：安尾英）と共同で、久米南町産の柚子を使った商品を開発してまいりました。

このたび、半鐘屋の SOY MY LIFE シリーズの新製品「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」として、2021 年 7 月 1 日から販売開始いたします。



2015 年に半鐘屋が発表した“大豆をもっと気軽に摂って欲しい”という願いから生まれた SOY MY LIFE シリーズ「押大豆シリアル」は、ヨーグルトや牛乳、フルーツとの相性抜群とのご好評をいただきました。また翌年、多くのお客様のご要望にお応えして、特に女性に必要とされる栄養素がたっぷり摂れるよう素材選びを工夫し誕生した「押大豆グラノーラ」をベースに、新商品「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」を開発いたしました。

「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」は、岡山県の地産地消を盛り上げようと、久米南町、松野屋食品、半鐘屋の三社が取り組みました。

県内随一の柚子の産地として知られる久米南町では、地域の農家が知恵を出し合い、休耕田で柚子栽培に取り組んでいます。日当りの良い棚田でさんさんと太陽を浴びた柚子は、昼夜の寒暖差を受けて濃く色づき、しっかりと完熟させることで爽やかな香りと酸味が凝縮します。

久米南町の特産品の柚子の香り、風味、旨味を最大限活かし、松野屋食品が食品添加物を使用せず、すべての工程を人の手で丁寧に作った「ゆずピール」を使用し、半鐘屋の持つ焙煎加工技術を使って「グラノーラ」に仕上げました。

道の駅くめなんを運営する NPO 法人口ハスホームタウンネットワークの、久米南町の柚子の魅力をもっと多くの人に知ってもらいたいという「故郷・久米南町への思い」。松野屋食品のふるさとの素材・味を大切にする、丁寧な「手仕事」へのこだわり。半鐘屋が長く培ってきた、穀物を焙煎加工する「技術」。道の駅くめなんの「思い」・松野屋食品の「手仕事」・半鐘屋の「技術」、三者が手を繋ぎ「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」が誕生しました。

■「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」の特長

1. 岡山県内 3 社による共同開発
(株式会社半鐘屋、松野屋食品株式会社、道の駅くめなん (運営：NPO 法人口ハスホームタウンネットワーク) と共同で開発しました)
2. 岡山県久米南町産の柚子使用
(県内随一の産地である久米南町の柚子を使用しました)
3. 主原料が岡山県産
(大豆、玄米、はとむぎを岡山県産で揃えました)
4. 国際薬膳有資格者監修
(国際薬膳有資格者が厳選した素材を使用しました)

■「久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ」の概要

名 称：久米南町 柚子薫る 押大豆グラノーラ

発売開始：2021 年 7 月 1 日

販売価格：850 円 (税込)

サイズ：縦 22cm× 横 14cm× 奥行約 7cm



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 半鐘屋

岡山県津山市伏見町 23

TEL：0868-22-5128

FAX：0868-22-1632

mail：y-okada@hanshoya.co.jp