



株式会社ミツヤ

株式会社ミツヤ

プレスリリース：2025年02月26日

豆菓子・ナッツブランドミツヤ ほんのり甘さが体にうれしい！ ミツヤの甘さがやさしい「沖縄純黒糖ナッツ」2月27日 新発売！

2025年2月27日（木）より発売開始

「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、ミツヤの甘さがやさしい「沖縄純黒糖ナッツ」を2025年2月27日（木）より全国のスーパー、ミツヤ公式オンラインショップなどで販売開始いたします。



新商品 ミツヤの甘さがやさしい「沖縄純黒糖ナッツ」

本商品は、弊社人気商品「メープルキャラメリゼナッツ」の『ミツヤの甘さがやさしい』シリーズ第2弾となります。

弊社が定期的に行なっている消費者アンケートで”食べてみたい味付け・コーティングナッツ”のニーズを確認すると「黒糖味」は女性の4割以上が食べたいと回答した事が判りました。



ミツヤの甘さがやさしい「メープルキャラメリゼナッツ」

黒糖には「純黒糖」と「加工黒糖」があり、加工黒糖は純黒糖に粗糖（白砂糖の原料）や糖みつなど他の原料を混ぜ合わせていますが、**純黒糖はさとうきびだけで出来ています。**

本製品は沖縄県の西表島の「純黒糖」を使用。

西表島のさとうきびから作られる黒糖は強い甘みと深いコクが特徴で、塩気や苦味などのクセも少ないので、黒糖本来の美味しさが楽しめます。

また塩も**沖縄の海から生まれた海塩「ぬちまーす」**を使用。一般の食塩よりも塩分が25%も低く、海洋成分が21種類含まれています。

マイルドな「ぬちまーす」の塩味が、黒糖の甘みにさらに深みを加え、アーモンドとクルミを**甘しょっぱくて癖になる味わい**に仕上げました。口に入れた瞬間に広がる黒糖の風味とやさしい甘さ、アーモンドのカリッと感、クルミのほどける食感がそれぞれ楽しめます。

ミツヤの甘さがやさしい「沖縄純黒糖ナッツ」をぜひお召し上がりください。

■商品概要

商品名：ミツヤの甘さがやさしい「沖縄純黒糖ナッツ」

内容量：85g

参考価格：432円（税込）

発売地域：全国

発売日：2025年2月27日（木）全国のスーパーほか

【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「メープルキャラメリゼ」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/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000020.000086637.html>

株式会社ミツヤのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/86637

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ミツヤ マーケティング担当：奥原

電話：03-6262-2880 メールアドレス：unai@mitsuya-web.co.jp FAX：03-6262-2881