

高たんぱく・低糖質で食物繊維たっぷりな大豆麺！ 「大豆麺 細麺」「大豆麺 平麺」2人前 新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月3日に、「キッコーマン 大豆麺 細麺 2人前」「キッコーマン 大豆麺 平麺 2人前」を全国で新発売します。



「大豆麺」は、大豆を50%配合した高たんぱく・低糖質で、食物繊維をたっぷり含んだ口当たりなめらかな麺です。2022年8月に、麺とスープやソースをセットにした“新しい主食”として1袋1人前入りで新発売しました。

今回、麺のみの「大豆麺 細麺」「大豆麺 平麺」を手に取りやすい2人前サイズで新発売します。

「大豆麺 細麺 2人前」は、のどごしなめらかな“細麺タイプ”で、そば、そうめん、中華麺の代わりなどにお使いいただくのがおすすめです。

「大豆麺 平麺 2人前」は、口当たりなめらかで食べごたえのある“平麺タイプ”で、温かい汁うどんや濃厚なソースのパスタの代わりなどにお使いいただくのがおすすめです。

いつもの麺を「大豆麺 細麺」「大豆麺 平麺」に置き換えるだけで、高たんぱく・低糖質で食物繊維をたっぷり含んだ麺を使ったさまざまな麺メニューを楽しめます。

店頭やキッコーマンのレシピサイト「ホームクッキング」、SNSなどで、栄養バランスがよく、簡単につくることができるレシピを提案します。

今回、麺の配合や製法を見直し、麺がさらにおいしくなりました。

また、パッケージは、たんぱく質、糖質、食物繊維に関する情報がよりわかりやすいようにリニューアルします。

麺の特徴

- ① **大豆を50%配合**しており、口当たりなめらかな麺です。
(麺には小麦も使用しています。)
- ② **高たんぱく・低糖質で食物繊維たっぷりな麺**です。
-たんぱく質を麺1食(62g)当たり、18g含みます。鶏もも肉(100g)とほぼ同等です(*1)。
-糖質は、乾燥うどんと比較し、40%カット(*2)しています。
-食物繊維を5g含んでいます。
- ③ **麺は電子レンジで簡単に調理**できます。小鍋やフライパンでゆでて調理することもできます。
(*1) 日本食品標準成分表2020年版「にわとり もも 皮つき」100gのたんぱく質は17.3g、
「干しうどん 乾」62gのたんぱく質は5.3gです。
(*2) 日本食品標準成分表2020年版「干しうどん 乾」との比較です。

キッコーマンは、食生活が変化する中で、しょうゆや豆乳の主原料である大豆を使い、おいしさと健康を両立できる新しい食の提案をしています。これからも、お客様のニーズにお応えする新たな価値を持つ商品をお届けし、健康的で豊かな食生活を応援してまいります。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン 大豆麺 細麺 2人前	124g 平袋	300
キッコーマン 大豆麺 平麺 2人前	124g 平袋	300

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2025年2月3日

3. 販売地域 全国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上