

大豆を使った高たんぱく・低糖質な麺と
専用のスープやソースがセットになった“新しい主食！”
「キッコーマン 大豆麺」シリーズから「あんかけ焼きそば」新発売！



キッコーマン食品株式会社は、8月7日に、「キッコーマン 大豆麺 あんかけ焼きそば」を全国で新発売します。

「大豆麺 あんかけ焼きそば」は、お好みの野菜を1つ加えるだけで、とろっとしたあんが麺にからむ「あんかけ焼きそば」を簡単につくることができます。オイスターソースや豚肉のうまみとコクが広がる味わいです。セットのソースは、にんじんとしいたけの具材入りで、加える野菜は、白菜やもやし、きのこがおすすめです。

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。

現在発売中の「大豆麺 香る生姜かきたま」「大豆麺 汁なし担々麺風」「大豆麺 えび塩焼きそば」「大豆麺 濃厚ボロネーゼ」「大豆麺 かきたまチゲ風」の麺とソースも順次リニューアルします。

■「キッコーマン 大豆麺」シリーズ

- ・大豆を使った麺（乾麺）と専用のスープやソースをセットにした“新しい主食”です。
- ・1袋1人前入りです。麺は小鍋やフライパン、電子レンジなどで簡単に調理できます。

■麺の特徴

- ・大豆を50%配合しており、大豆の風味がほのかに香る、のどごしや口あたりのよい麺です。（麺には小麦も使用しています。）
- ・高たんぱく・低糖質な麺です。
 - －たんぱく質を麺1食（65g）当たり、19g含みます（*1）。乾燥うどんの約3倍で、鶏むね肉（1食分・100g）とほぼ同等です。
 - －糖質は、乾燥うどんと比較し、40%カット（*2）しています。

（*1）日本食品標準成分表2020年版の「にわとり むね 皮つき」100gのたんぱく質は19.5g、「干しうどん 乾」65gのたんぱく質は5.5g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。

「キッコーマン 大豆麺」シリーズのラインアップ



左から「あんかけ焼きそば」「香る生姜かきたま」「汁なし担々麺風」「えび塩焼きそば」「濃厚ボロネーゼ」「かきたまチゲ風」

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 あんかけ焼きそば	127g 平袋	310

※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 2023年8月7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