

「キッコーマン 大豆麺」シリーズ 小島よしおさんが、コミカルな歌とダンスで商品紹介！ WEB動画を11月1日より公開！

キッコーマン食品株式会社は、「キッコーマン 大豆麺」シリーズの商品特徴を紹介するWEB動画を、11月1日よりYoutube「キッコーマン公式チャンネル」などで公開します。

動画にはタレントの小島よしおさんが登場し、大豆麺の商品特徴や作り方について、「アルプス一万尺」のメロディに合わせて、コミカルな歌とダンスで紹介します。

動画は、「あんかけ焼きそば」篇、「汁なし担々麺風」篇、「香る生姜かきたま」篇の3種類です。

「あんかけ焼きそば」篇



「汁なし担々麺風」篇



「香る生姜かきたま」篇



動画の公開に合わせ、キッコーマン公式 X アカウント（旧 Twitter）「キッコーマンです。」で大豆麺シリーズが当たるキャンペーンを本日より実施します。

■動画公開サイト

- ① 「あんかけ焼きそば」篇 (30秒) <https://youtu.be/UGnyUr2-0L8>
- ② 「汁なし担々麺風」篇 (30秒) <https://youtu.be/LdCU2Ctscy2o>
- ③ 「香る生姜かきたま」篇 (30秒) <https://youtu.be/uZy8xdjHfTg>

■動画公開期間

2023年11月1日（水）11:00～2024年1月31日（水）

■動画の概要

小島よしおさんが、ご自身のネタ「そんなの関係ねえ!」「おっぱっぴー」などとともにコミカルな歌とダンスで、「大豆麺」シリーズの魅力を伝えます。

① 「あんかけ焼きそば」篇 30秒

小島よしおさんが、「大豆麺 あんかけ焼きそば」について、白菜1つで簡単に調理できることを歌にのせて紹介します。お母さん、娘、息子、おじいさんの4人家族と仲良くダンスで商品を紹介し、「おっぱっぴー」のネタで締めくくります。

② 「汁なし担々麺風」篇 30秒

小島よしおさんが、「大豆麺 汁なし担々麺風」について、麺をゆでてソースをかけるだけでおいしく食べられることを歌にのせて紹介します。初めて大豆麺を食べる方に「大豆麺 汁なし担々麺風」をすすめ、「ダイジョブダイジョブ」のネタで締めくくります。

③ 「香る生姜かきたま」篇 30秒

小島よしおさんが、「大豆麺 香る生姜かきたま」について、卵1つでスープをつくることができ、簡単調理でおいしく食べられることを歌にのせて紹介し、「ウエイウエイウエイウエイウエイ」のネタで締めくくります。

■小島よしおさんプロフィール



1980年生まれ、沖縄県出身。2001年より早稲田大学在学中の5人によるコントグループ「WAGE」のメンバーとして活躍。2006年3月にWAGE活動休止後、ピン芸人として活動開始。2007年5月、YouTubeにて動画が週間再生ランキング世界5位になり、一躍注目を浴びる。

また、2020年4月から開設したYouTubeの「おっぱっぴー小学校」が話題を呼び、子どもたちを釘付けに。

■「キッコーマン 大豆麺」シリーズ商品概要

- ・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。

【公式ホームページ】

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/soynoodles/>

■「キッコーマン 大豆麺」シリーズ商品ラインアップ



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」

以上