

低糖質・高たんぱくな大豆麺に、麺のみのタイプが新登場！ 「大豆麺 細麺 3人前」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月5日に、「キッコーマン 大豆麺 細麺 3人前」を全国で新発売します。



「大豆麺」は、大豆を50%配合した低糖質・高たんぱくで、のどごしなめらかな麺です。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、麺のみのタイプ、「大豆麺 細麺 3人前」を新発売します。お好きな麺の代わりにお使いいただくことができます。

いつもの麺を「大豆麺 細麺 3人前」に置き換えるだけで、低糖質・高たんぱくな麺を使ったさまざまな麺メニューを楽しめます。和・洋・中どんな麺料理にもよく合いますので、汁麺・つけ麺・パスタ料理など、幅広いメニューにお使いいただけます。

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、野菜がたっぷりとれるレシピや、火を使わないレシピなど、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。

【麺の特徴】

- ① 大豆を50%配合しており、のどごしなめらかな麺です。
(麺には小麦も使用しています。)
- ② 低糖質・高たんぱくな麺です。
ー糖質は、乾燥うどんと比較し、40%カット(*)1)しています。
ーたんぱく質を麺1食(62g)当たり、19g含みます(*)2)。
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。
- 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「干しうどん 乾」との比較です。

(*)2) 日本食品標準成分表2020年版「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」62gのたんぱく質は5.3g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。

(*)「大豆麺 細麺 3人前」の麺は、スープやソースをセットにした「大豆麺」シリーズの麺と同じ味わいですが、太さと形状が異なります。

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 3人前	186g 平袋	410

※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 2024年2月5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