

低糖質・高たんぱくな麺と
専用のスープやソースがセットになった「大豆麺」シリーズに
「旨辛豆乳つけ麺」新発売！
～麺がさらにおいしくなりました～

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」シリーズの新アイテム「旨辛豆乳つけ麺」を全国で新発売します。



新発売

■「キッコーマン 大豆麺」シリーズ (2022年8月発売)

- ・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。

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(*)。

現在販売中の「大豆麺 汁なし担々麺風」「大豆麺 香る生姜かきたま」「大豆麺 濃厚ポロネーゼ」「大豆麺 えび塩焼きそば」の麺も2月より順次リニューアルします。

また、おいしさを追求して麺の配合や製法を改良した結果、コストダウンにつながりました。希望小売価格を310円から290円に改定いたします。

「大豆麺 豆乳旨辛つけ麺」のスープは、豚と魚介のだしに唐辛子を加え、「キッコーマン おいしい無調整豆乳」でクリーミーに仕上げました。旨辛味の豆乳スープが麺によく絡みます。そのままでももちろん、お好みでゆで卵やきゅうりなどを添えてもおいしく召しあがれます。

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。

(*) スープやソースをセットにした「大豆麺」シリーズの麺は、2024年2月5日に新発売する「大豆麺 細麺 3人前」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 旨辛豆乳つけ麺 <新発売>	98g 平袋	290
キッコーマン 大豆麺 汁なし担々麺風	120g 平袋	290
キッコーマン 大豆麺 香る生姜かきたま	114g 平袋	290
キッコーマン 大豆麺 濃厚ボロネーゼ	120g 平袋	290
キッコーマン 大豆麺 えび塩焼きそば	98g 平袋	290

※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