

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  
「中華そば ゆず塩」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、8月5日に、「キッコーマン 大豆麺 中華そば ゆず塩」を全国で新発売します。



「大豆麺 中華そば ゆず塩」は、大豆を使った麺（乾麺）とスープがセットになっており、1袋1人前入りです。

スープは帆立だしに宗田鰹節と煮干しを合わせた魚介ベースのだしに、アクセントでゆずの風味を加えた、上品でうま味豊かな塩味です。そのままでももちろん、お好みで、ゆで卵や白髪ねぎ、蒸し鶏などを添えてもおいしく召しあがれます。

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。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 旨辛豆乳つけ麺」「大豆麺 濃厚ポロネーゼ」の麺も8月より順次リニューアルします。



■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。

## 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 中華そば ゆず塩<新発売>	104g 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 旨辛豆乳つけ麺	98g 平袋	290
キッコーマン 大豆麺 濃厚ボロネーゼ	120g 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8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