

常識を覆すカップ麺「BASE YAKISOBA」第4弾 「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」9月24日（水）新発売

完全栄養の主食^{※1}を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：橋本舜、[h
https://basefood.co.jp](https://basefood.co.jp)）は、1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の即席麺^{※2}「BASE YAKISOBA（ベースヤキソバ）」シリーズから、「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」を2025年9月24日（水）より公式オンラインショップ（<https://shop.basefood.co.jp/>）、他ECサイト、取扱販売店にて順次販売開始します。



エスニックが、
香る、絡む、
クセになる。

本格トムヤムのコクのある
旨味と酸味が、
もちもち麺にしっかり絡む。

BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば 新発売



常識を覆す“脱・罪悪感”な「BASE YAKISOBA」シリーズ。

「BASE YAKISOBA」シリーズは「毎日でも食べられるカップ麺」をコンセプトに、“おいしさと健康”が共存するこれまでの常識を覆すカップ麺です。当社の調査^{※3}でもカップ麺に対するイメージとして「塩分が多い（90.5%）」「不健康（90.2%）」「高カロリー（89.5%）」「栄養が摂れない（85.7%）」、また3人に1人（36.9%）がカップ麺を食べて「後悔を感じている」と回答し、中でも女性の約半数（48.7%）が「罪悪感を感じる」と回答しています。さらに別の調査^{※4}では、72.1%が「健康上の懸念からカップ焼きそばを食べる頻度を減らしている」と回答しており、このような“カップ麺は不健康”というネガティブなイメージを払拭する新たな価値を提供する商品です。

歴代No.1評価。本格トムヤムの旨味と酸味がクセになる「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」。

「BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛まぜそば／塩焼きそば」に次ぐシリーズ第4弾となる「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」は、本格的なタイ料理のようなエスニック感がポイント。トムヤムの旨味と酸味がクセになる汁なしタイプのまぜそばです。

開発時に実施した官能評価（外部モニターによる美味しさの評価）では、BASE FOODシリーズの中で過去最高レベルの評価をいただきました。エスニックなフレーバーが好きな方はもちろん、栄養や健康面でカップ麺を敬遠しがちな方や、罪悪感なくカップ麺を食べたい人、忙しい時でも健康に気をつけたい人、またカップ麺好きの人にもおすすめの商品です。保存食としてもご利用いただけます。





■“もう一口食べたくなる”「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」のポイント

1.味の素社との共同開発で実現した、本格的なエスニックな香りと豊かな味わいの即席麺。

「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」の一番のこだわりはソースです。味の素社と共同で開発されたソースは、多種類のハーブ原料を使用しており、パクチーを中心としたハーブが香る深みのある味わいをお楽しみいただけます。

ソースは香草感や魚介感など、配合の僅かな違いで全く異なるテイストになってしまうため、BASE YAKISOBAの麺と最も相性が良く、さらに本格的なエスニックな香りと風味をきちんと感じられるソースになるよう、何度も試作を重ねて完成した“もう一口食べたくなる”一品です。

<味の素社コメント>

本格的なトムヤムの味わいを即席麺で再現できるよう、当社の「おいしさ設計技術®」を活用し、何度も試作を重ねました。特徴的な酸味やスパイスの香りを中心におきつつ、魚介類のコクで満足感を付与しながら、ベースフード社の栄養価の高い麺との相性がよい味わいになるようにとこだわり抜きました。



2. 全粒粉なのに引き立つ風味と旨味、つるつるもちもち麺。

「BASE YAKISOBA」は“クセのない健康でおいしいカップ麺”として、穀物原料の種類や配合比率を調整したり、麺の甘みを引き立たせることで、全粒粉の持つ独特の風味をマスクし、ソースの風味との絶妙な調和を実現。麺の形状にも拘っており、「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」は前作の「BASE YAKIS

OBA ソース焼きそば」「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」と同様に、より細く食べやすい麺を採用しています。



3. これがカップ麺！？ カロリーも塩分も罪悪感を軽減。“おいしさと健康”の共存。

全粒粉をベースに主に植物由来の原材料を使用し、1食(2個)でたんぱく質、食物繊維、ビタミン・ミネラルなど、からだに必要な33種類の栄養素を摂ることができ、「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」には、たんぱく質15.9g、食物繊維6.5g、鉄1.4mg、カルシウム127mgが含まれています。気になるカロリーも291kcal(1個あたり)。さらに塩分量もカップ麺でありながらも僅か1.7gと控えめな設計になっており、一般的な他の即席麺と比較しても抑えられた設計になっています。全粒粉ベースで栄養がバランスよく摂れ、さらにカロリーも塩分も控えめではありますが、それを感じさせないような本格的なエスニックな香りとクセになるおいしさになっている点がアピールポイントです。カップ麺は「健康に悪そう」「カロリーが気になる」「塩分量が多くて浮腫むのが嫌」と敬遠しているような方、そして「健康なカップ麺なんてどうせ不味いに決まってる」と思っている方にも是非おすすめしたい商品です。

<味の素社コメント>

塩分値を抑えながら本格的なトムヤムの味わいを再現することに苦労しました。当社の「おいしい減塩」技術をフルに活用し、おいしく、満足して食べることのできる味わいに仕上げるために、レシピの細部まで調整を行いました。

トムヤムの本格的で複雑な味わいを再現することに挑戦した、手軽さとおいしさと栄養を兼ね備えた新しい即席麺です。ぜひご賞味ください。

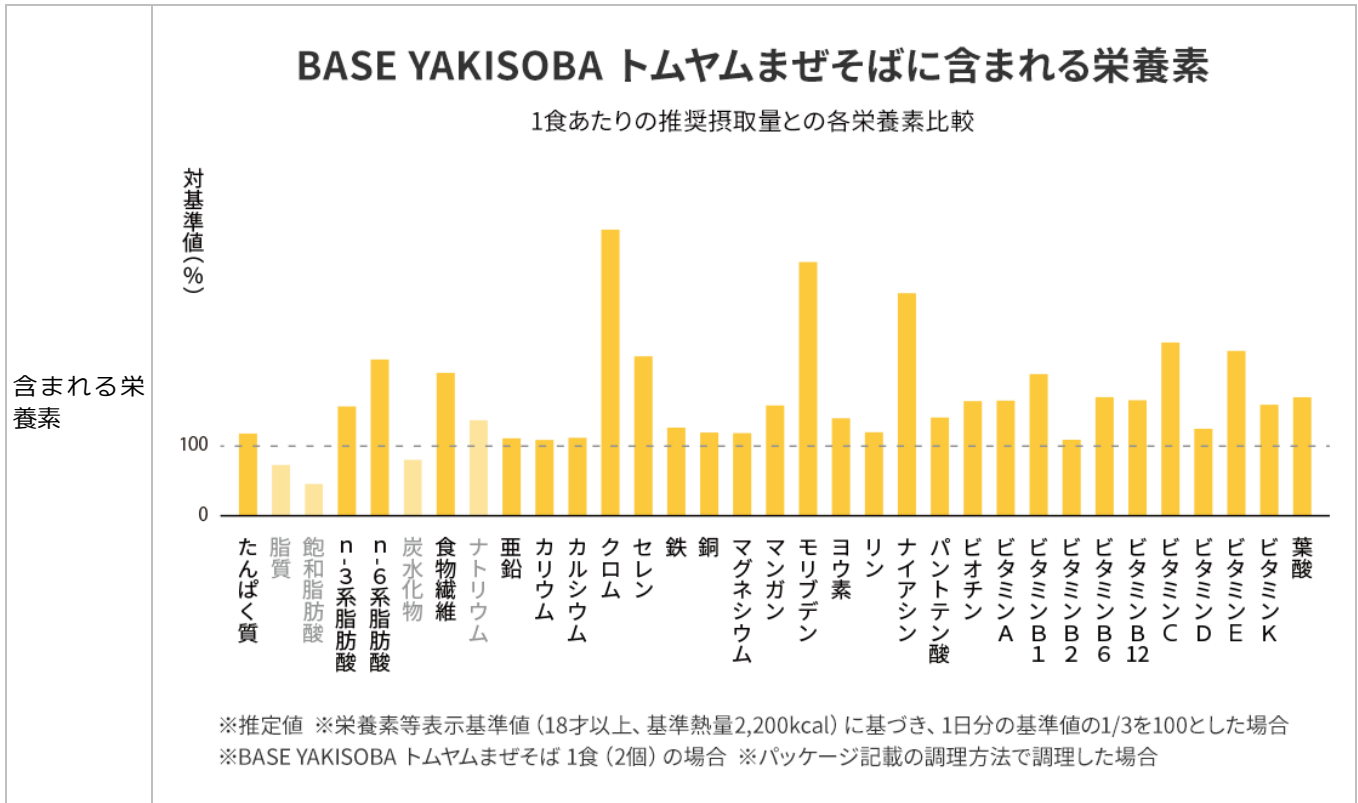




■ 商品概要



商品名	BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば
名称	即席カップめん
特長	● 1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の汁なし即席麺 ● 本格トムヤムの旨味と酸味がクセになる汁なしタイプのトムヤムまぜそば ● 全粒粉ベースなのにつるつるもちもち麺 ● 1個あたりたんぱく質15.9g、食物繊維6.5g、鉄1.4mg、カルシウム127mg ● 気になるカロリーも1個あたり291kcal、塩分量も即席麺でありながら1.7gと控えめな設計
原材料	めん〔小麦全粒粉（国内製造）、小麦たんぱく、小麦粉、大豆粉、還元水飴、米ぬか粉、植物油脂、海藻粉末、ドロマイト、昆布粉末、酵母、粉末油脂〕、添付調味料〔植物油脂、食塩、乳等を主要原料とする食品、香辛料、砂糖、エビ調味料粉末、たんぱく加水分解物、エビエキスパウダー、粉末調味料、魚醬パウダー（魚介類）〕、かやく（粒状大豆たんぱく、ネギ）／加工でん粉、調味料（無機塩等）、かんすい、乳化剤、酸味料、V.C、着色料（カロチノイド、カラメル）、香料、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B ₁ 、V.A、V.B ₆ 、V.B ₂ 、葉酸、V.D、V.B ₁₂ 、（一部にえび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチン・魚醬パウダー（魚介類）を含む）
内容量	1個あたり78g（めん65g）
価格	1個あたり421円（税込）※公式HPでの通常価格
賞味期限	2ヶ月（高温多湿やにの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日時	2025年9月24日（水）から順次発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ（日本、香港）他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始



■スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した10種類以上の原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破、定期購入者数は21万人を超えました。(2024年6月末時点)



■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえる新たな食を提案し、すべての人が食事を楽しみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指しています。

す。

設立 : 2016年4月5日
本社 : 東京都目黒区中目黒5-25-2
代表者 : 橋本舜
事業内容 : 完全栄養食等の開発・販売
URL : <https://basefood.co.jp>

*1 1食分（BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE YAKISOBAは2袋、BASE Pancake Mixは1袋と卵Mサイズ1つ、牛乳(成分無調整)100mlを使用して調理した場合）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

*2 1食分（2個）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 自社調べ（調査内容：カップ麺に関する意識と実態調査、実施時期：2024年12月26日～2025年1月6日、調査対象者数：全国の20代から60代の男女1,000名、調査方法：インターネット調査）

*4 自社調べ（調査内容：BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛まぜそばに関する喫食調査、調査期間：2024/12/13-12/17、調査対象者数：ベースフード定期会員男女136名、調査方法：インターネット調査）