

BASE YAKISOBA 3.0。 「BASE YAKISOBA」シリーズ全種リニューアル ～麺、なめらかに。つるり、心地よく。個性溢れる、至福の一杯。～

完全栄養の主食^{※1}「BASE FOOD」等を開発・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、<https://basefood.co.jp>)は、1食(2個)で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁なしタイプの即席麺^{※2}「BASE YAKISOBA(ベースヤキソバ)」シリーズの全種(「BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば」「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」)を4月中旬より順次リニューアルします。



BASE YAKISOBA 3.0。
麺、なめらかに。
つるり、心地よく。
個性溢れる、至福の一杯。

BASE YAKISOBAシリーズが再リニューアル。
滑らかでつるりとした雑味のない麺を、
個性溢れるフレーバーと共に。

BASE YAKISOBA ソース焼きそば
BASE YAKISOBA 塩焼きそば
BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば
BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば

食べて納得の「BASE YAKISOBA 3.0」。おいしさを追求した「BASE YAKISOBA」シリーズ。

2024年にベースフードでは初となる1食(2個)で完全栄養の即席麺として誕生後、2025年1月に「REBORN版」として生まれ変わった、全粒粉をベースに主に自然由来の原材料を使用したカップ麺「BASE YAKISOBA」シリーズ。“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“罪悪感なく、食べられちゃう”商品として、現在「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」「BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば」の4つのフレーバーを発売しています。

BASE FOOD

今回リニューアルする「BASE YAKISOBA」シリーズは、そのコンセプトそのままに、より多くの方に、そしてより継続して食べていただけるよう“おいしさを追求”した「BASE YAKISOBA 3.0」。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、今回のリニューアルによって、雑味や独特の風味をマスクされ、また味気なさを感じさせないような満足感のあるおいしさにアップデートしています。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」「ベースフードの味には抵抗がある」という方にも是非おすすめしたい商品です。





麺に拘った一品。これも全粒粉、引き立つ風味と旨味、つるつるなめらか麺。

今回のリニューアルで最も拘ったのは、麺です。「誰でも、毎日でも食べたいくなる、“クセのない”おいしさ」を実現するため、麺の太さ、新たな原材料の採用、配合比率など、全面的に改良。これまで以上につるつるとした心地よいなめらかな食感が生まれると共に、全粒粉特有の風味がマスクされたことで、それぞれのフレーバーの個性ある旨味が引き立つ商品になりました。



BASE FOOD



持ちやすく保管もしやすいデザインリニューアル

今回のリニューアルでは、デザインも大幅にリニューアル。内容量はほぼそのままですが、カップを小型で持ちやすく、また保管場所に配慮した形状へと変更しました。さらに、フタのデザインも「BASE YAKISOBA」の最大の特徴でもある麺にフォーカスしたデザインを採用しています。





罪悪感なく、食べられちゃう。個性が際立つ4つのカップ焼きそば。



濃く、深く。
ソース、焦がして。

深みとキレのあるソースが駆け抜ける、
最後まで箸が止まらない満足一杯。

BASE YAKISOBA ソース焼きそば





【濃く、深く。ソース、焦がして。BASE YAKISOBA ソース焼きそば。】

深みとキレのあるソースの旨味と香ばしい香りが広がる、最初の一口から最後まで箸が止まらない満足一杯。しっかりと奥深い味ながらも、毎日食べても飽きのこない、どこか家庭的で懐かしい定番の商品です。

「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」には、たんぱく質15.2g、食物繊維5.9g、鉄1.5mg、カルシウム135mgが含まれており、カロリーは1個あたり314kcal、塩分量(食塩相当量)は1.9gと控えめな設計になっています。(1個あたり)

BASE FOOD



凜と、スパイス。
奥まで、旨い。

奥深くキレのある塩の旨味、
香りまで美味しいクセになる一杯。

BASE YAKISOBA 塩焼きそば



【凜と、スパイス。奥まで、旨い。BASE YAKISOBA 塩焼きそば。】

スパイシーで奥深くキレのある塩の旨味が特徴の、香りまで美味しいクセになる一杯。あっさりとしているのにしっかりとしたコクと旨味を楽しむことのできる、塩味好きの方にもおすすめしたい商品です。

BASE FOOD

「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」には、たんぱく質15.9g、食物繊維5.6g、鉄1.5mg、カルシウム114mgが含まれており、カロリーは306kcal、塩分量(食塩相当量)は1.8gと控えめな設計になっています。(1個あたり)



熱帯の誘惑。
辛味、酸味、旨味。

突き抜ける辛味と爽快な酸味、
アジアの風を感じる本格派の一杯。

BASE YAKISOBA トムヤムませそば



【熱帯の誘惑。辛味、酸味、旨味。BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば。】

突き抜ける辛味の刺激とレモングラスの爽快な酸味の中に、パクチー香る本格的なトムヤムの旨味を味わうことのできる、アジアの風を感じるエスニックな一杯。アジアンエスニック好きの方にぜひお試しいただきたい商品です。

「BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば」には、たんぱく質15.5g、食物繊維5.8g、鉄1.5mg、カルシウム119mgが含まれており、カロリーは302kcal、塩分量(食塩相当量)は1.8gと控えめな設計になっています。(1個あたり)



魚介出汁、香る。
満ちる、旨み。

立ち上がる濃厚な出汁の余韻、
まろやかな旨みが心まで澄み渡る一杯。

BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば





【魚介出汁、香る。満ちる、旨み。BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば。】

立ち上がる濃厚で深みのある鰹出汁の香りと、まるやかな旨みが心まで澄み渡る一杯。魚介系や和風テイストのフレーバーが好きな方におすすめの商品です。

「BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば」には、たんぱく質17.3g、食物繊維5.6g、鉄1.5mg、カルシウム120mgが含まれており、カロリーは321kcal、塩分量(食塩相当量)は2.1gと控えめな設計になっています。(1個あたり)



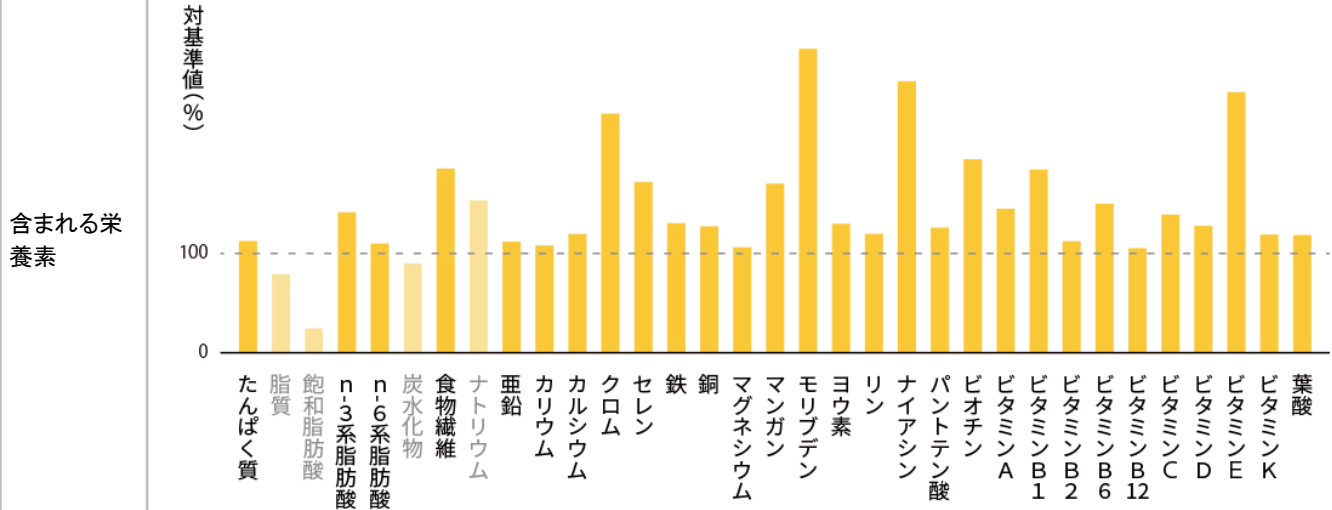
■商品概要



| | |
|------|---|
| 商品名 | BASE YAKISOBA ソース焼きそば |
| 名称 | 即席カップめん |
| 特長 | <ul style="list-style-type: none"> ● 1食(2個)で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁なしタイプの即席麺^{※2} ● 引き立つ風味と旨味、全粒粉ベースなのにつるつるなめらか麺 ● 濃厚でキレイのあるソースがつるつる麺に絡み合う、汁なしタイプのソース焼きそば ● 1個あたりたんぱく質15.2g、食物繊維5.9g、鉄1.5mg、カルシウム135mg ● 気になるカロリーも314kcal、塩分量(食塩相当量)も即席麺でありながら1.9gと控えめな設計 |
| 原材料 | めん〔小麦全粒粉(国内製造)、小麦粉、小麦たんぱく、大豆粉、酵母、そら豆たんぱく、還元水飴、植物油脂、米ぬか粉、海藻粉末、酵母エキス、昆布粉末、粉末油脂〕、添付調味料(植物油脂、砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、あおさ、粉末しょうゆ、ポークエキス)、かやく(粒状大豆たんぱく、キャベツ)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、かんすい、乳化剤、酸味料、V.C、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、香料、V.B ₁ 、V.A、V.B ₆ 、V.B ₂ 、葉酸、V.D、V.B ₁₂ 、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む) |
| 内容量 | 1個あたり82g(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 | 4月下旬から順次切り替え ※切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。 |
| 販売方法 | ベースフード公式HP オンラインショップ他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始 |

BASE YAKISOBA ソース焼きそば 1食(2個)に含まれる栄養素

1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較



※推定値 ※栄養素等表示基準値 (18才以上、基準熱量2,200kcal) に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合
 ※BASE YAKISOBA ソース焼きそば 1食 (2個) の場合 ※パッケージ記載の調理方法で調理した場合

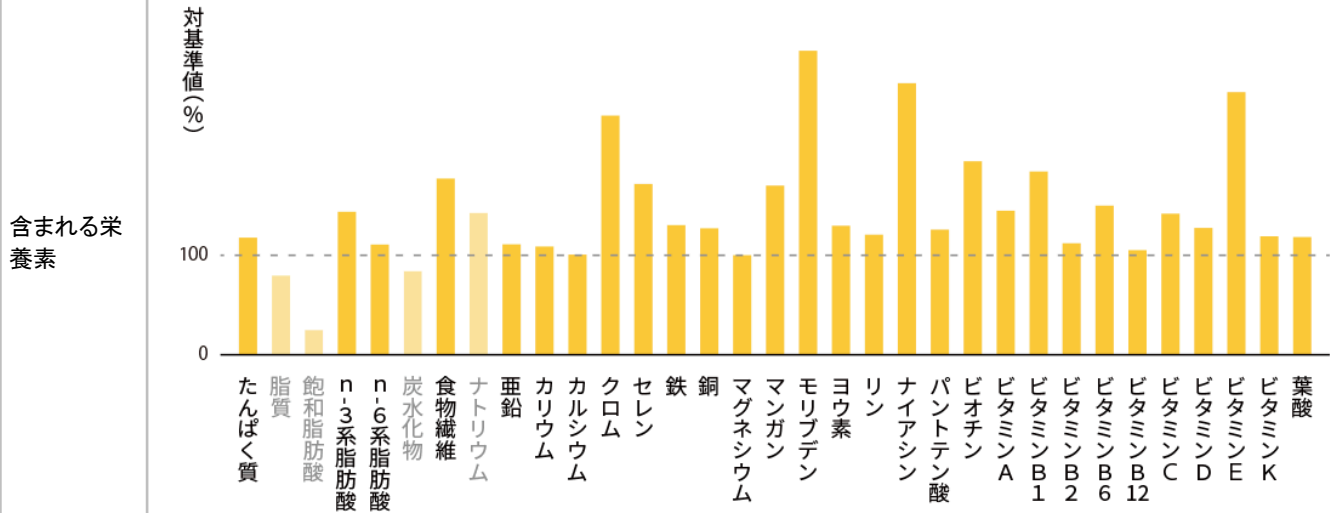


| | |
|-----|--|
| 商品名 | BASE YAKISOBA 塩焼きそば |
| 名称 | 即席カップめん |
| 特長 | <ul style="list-style-type: none"> 1食(2個)で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁なしタイプの即席麺^{※2} 引き立つ風味と旨味、全粒粉ベースなのにつるつるなめらか麺 奥深く洗練されたスパイシーな塩の旨味を楽しむ、香りまで美味しい塩焼きそば 1個あたりたんぱく質15.9g、食物繊維5.6g、鉄1.5mg、カルシウム114mg 気になるカロリーも306kcal、塩分量(食塩相当量)も即席麺でありながら1.8gと控えめな設計 |
| 原材料 | めん[小麦全粒粉(国内製造)、小麦粉、小麦たんぱく、大豆粉、酵母、そら豆たんぱく、還元水飴、植物油脂、米ぬか粉、海藻粉末、酵母エキス、昆布粉末、粉末油脂]、添付調味料(植物油脂、砂糖、食塩、香辛料、チキンエキス、たんぱく加水分解物、ほたてエキス、粉末しょうゆ)、かやく(粒状大豆たんぱく、ネギ)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、かんすい、乳化剤、V.C、酸味料、カラメル色素、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 、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) |
| 内容量 | 1個あたり79g(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 | 4月下旬から順次切り替え ※切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。 |
| 販売方法 | ベースフード公式HP オンラインショップ他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始 |

BASE YAKISOBA 塩焼きそば 1食(2個)に含まれる栄養素

1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較



※推定値 ※栄養素等表示基準値(18才以上、基準熱量2,200kcal)に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合
※BASE YAKISOBA 塩焼きそば 1食(2個)の場合 ※パッケージ記載の調理方法で調理した場合

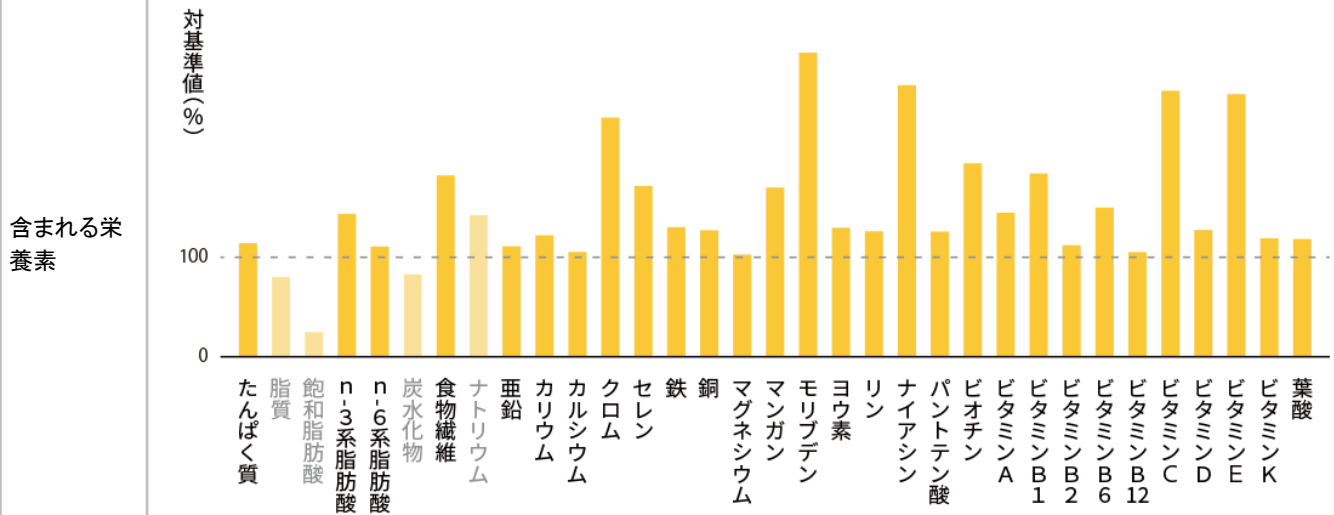


| | |
|-----|---|
| 商品名 | BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば |
| 名称 | 即席カップめん |
| 特長 | <ul style="list-style-type: none"> 1食(2個)で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁なしタイプの即席麺^{※2} 引き立つ風味と旨味、全粒粉ベースなのにつるつるなめらか麺 突き抜ける辛味と爽やかな酸味がクセになる、旨味溢れる本格派のトムヤムまぜそば 1個あたりたんぱく質15.5g、食物繊維5.8g、鉄1.5mg、カルシウム119mg 気になるカロリーも302kcal、塩分量(食塩相当量)も即席麺でありながら1.8gと控えめな設計 |
| 原材料 | めん[小麦全粒粉(国内製造)、小麦粉、小麦たんぱく、大豆粉、酵母、そら豆たんぱく、還元水飴、植物油脂、米ぬか粉、海藻粉末、酵母エキス、昆布粉末、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、たんぱく加水分解物、エビ調味料粉末、エビエキスパウダー、調味エキスパウダー、魚醤パウダー(魚介 |

| | |
|------|--|
| | 類)、かやく(粒状大豆たんぱく、ネギ)ノ加工でん粉、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・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 | 4月下旬から順次切り替え ※切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。 |
| 販売方法 | ベースフード公式HP オンラインショップ他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始 |

BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば 1食(2個)に含まれる栄養素

1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較

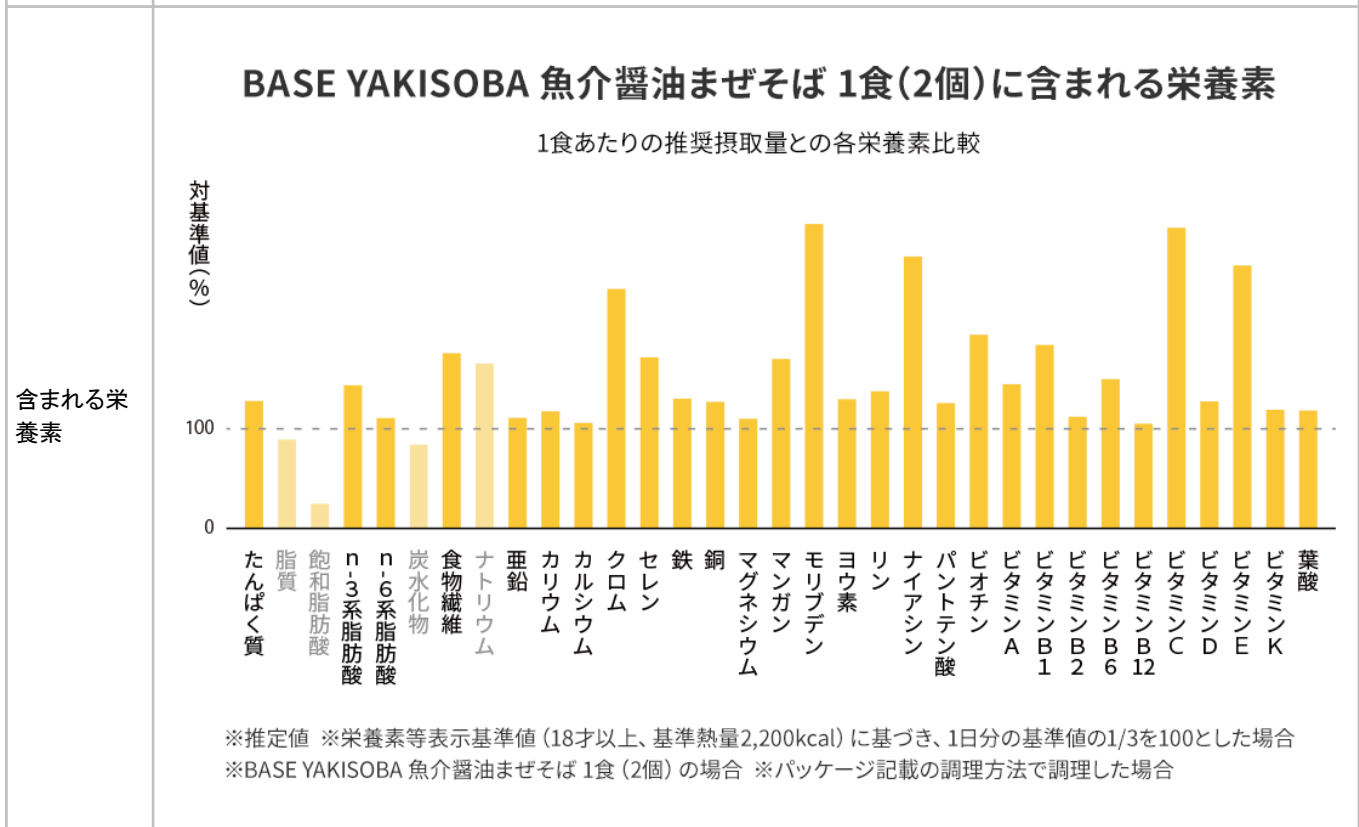


※推定値 ※栄養素等表示基準値(18才以上、基準熱量2,200kcal)に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合
※BASE YAKISOBA トムヤムまぜそば 1食(2個)の場合 ※パッケージ記載の調理方法で調理した場合



| | |
|-----|---|
| 商品名 | BASE YAKISOBA 魚介醤油まぜそば |
| 名称 | 即席カップめん |
| 特長 | <ul style="list-style-type: none"> 1食(2個)で1日に必要な33種類の栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の汁なしタイプの即席麺^{※2} 引き立つ風味と旨味、全粒粉ベースなのにつるつるなめらか麺 |

| | |
|------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> 立ち上がる濃厚な出汁の余韻、まろやかな旨みが心まで澄み渡る魚介醤油まぜそば 1個あたりたんぱく質17.3g、食物繊維5.6g、鉄1.5mg、カルシウム120mg 気になるカロリーも321kcal、塩分量(食塩相当量)も即席麺でありながら2.1gと控えめな設計 |
| 原材料 | めん〔小麦全粒粉(国内製造)、小麦粉、小麦たんぱく、大豆粉、酵母、そら豆たんぱく、還元水飴、植物油脂、米ぬか粉、海藻粉末、酵母エキス、昆布粉末、粉末油脂〕、添付調味料(しょうゆ、植物油脂、砂糖、醸造調味料、香味油、たんぱく加水分解物、宗田節、かつお節、チキンエキス、醸造酢、食塩、粉末しょうゆ、かつおエキス、酵母エキス、香辛料)、かやく(粒状大豆たんぱく、ネギ)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、かんすい、乳化剤、V.C、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、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 、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) |
| 内容量 | 1個あたり90g(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 | 4月中旬から順次切り替え ※切り替えの期間内、新旧商品が混在することがあります。 |
| 販売方法 | ベースフード公式HP オンラインショップ他、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 YAKISOBA、BASE RAMEN、BASE Cookies、BASE Pancake Mixとシリーズを増やし、累計販売数は3億袋を突破(2026年3月時点)、累計定期購入者数は100万人を超えました(2025年11月時点)。



>>>PRTIMESはここに動画素材埋め込んでください

■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^{*1}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。

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 PASTAは1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