

## 「BASE FOOD」にDeliシリーズが新登場！ 完全栄養“冷凍”パスタ「BASE PASTA ボロネーゼ」

2023年2月8日（水）新発売

～レンジでチンするだけ！33種類の栄養素を満たす贅沢イタリアン～

世界初<sup>※1</sup>の完全栄養<sup>※2</sup>の主食を開発・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食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養食「BASE FOOD」から、新たなラインとしてBASE FOOD Deliシリーズを展開します。

第1弾として、完全栄養“冷凍”パスタ「BASE PASTA ボロネーゼ」を2023年2月8日（水）よりベースフード公式HP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新発売します。



### ■ BASE FOODのNEWシリーズ！第1弾は、ゴロゴロお肉の贅沢ボロネーゼ

BASE FOOD Deliシリーズは、「かんたん・おいしい・からだにいい」のコンセプトはそのままに、より手軽に1食で1日に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養の料理です。

今回第1弾で発売する「BASE PASTA ボロネーゼ」は、牛と豚のゴロゴロとしたお肉とじっくり煮込んだ香味野菜が、全粒粉や大豆などをブレンドした麺によく絡み、贅沢濃厚なパスタです。1食でたんぱく質36.7g、食物繊維7.1g、鉄4.6mg、ビタミンC45mgがとれ、糖質は約35%オフ

と、必要な栄養をとりながら気になる糖質や塩分は控えめなので、栄養バランスが気になる方はもちろん、ダイエット中で糖質控えめな方や、自炊のレパートリーに悩む方、在宅勤務中に手軽に食事を済ませたい方などにおすすめです。

### ■レンジでチンするだけ！すぐに食べられるBASE FOOD Deliシリーズ

これまでのBASE FOODの商品は、朝食や昼食が中心のラインナップでしたが、「夕食にもBASE FOODの商品を食べたい」というユーザーの声も多数いただいております。

BASE FOOD Deliシリーズは、これまでのパン、パスタ麺、ソースといった「食材」ではなく、調理済みですぐに食べることのできる「料理」です。今回のBASE FOOD Deliシリーズを新展開することで「かんたん・おいしい・からだにいい」食事のラインナップを増やし、より豊かな食体験の機会を提供することで、「健康をあたりまえに」を加速させていきたいと考えています。

2022年には『冷凍グルメ』が注目のキーワードとなり、また、総務省の家計調査によると、2人以上の世帯が冷凍食品に1年間に支出した金額は、この20年でおよそ2倍になっており、特に新型コロナウイルスの感染拡大前の2019年と比べると120%以上と、冷凍食品市場は大幅に成長しています。

このような冷凍食品に対する需要の高まりを背景に、「温めるだけですぐに調理された食事が食べられる」という利便性、そして「忙しくてなかなか時間がとれない」というBASE FOODのユーザーのニーズに即していることから、冷凍食品を新展開することになりました。

### ■商品ビジュアル



▲パッケージ表

▲パッケージ裏

▲内容

### ■開発者の声 ~目標はレストランのソース。「健康的だから」ではなく「おいしいから」~

目標は「レストランのソース」。レストラン品質で、しかも麺と相性の良いソースをどれだけクオリティ高くレシピに落とし込めるかというのが挑戦でした。

今回の「BASE PASTA ボロネーゼ」は、麺の開発をベースフードが行い、ソースの開発は味の素株式会社様にご協力いただいております。味の素様に細かなハンドリングまでを考慮して開発していただけたのが心強かったです。

一番拘ったポイントはお肉のゴロゴロ感。レストランで出てくるような、お肉がゴロゴロしていて煮こみ感のあるソースです。お肉のサイズは工場でできる最大のサイズで、通常の2倍ほどのひ

き肉です。お肉以外にベースの味わいにも拘り、デミソースに香味野菜の香りを加えることでコクを出しています。

今までBASE FOODは朝・昼が中心でしたが、「BASE PASTA ボロネーゼ」の登場により、夜も健康なラインナップが揃えられるようになったと思います。

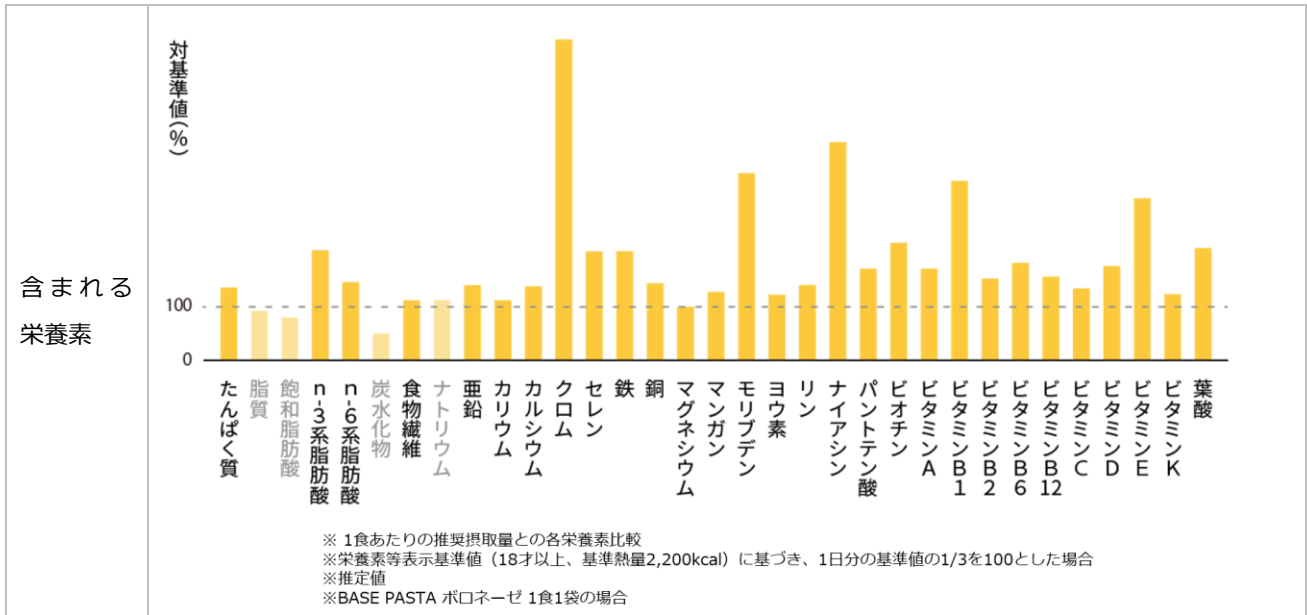
完全栄養食は今の食文化と地続きであるべきだと考えており、「BASE PASTA ボロネーゼ」も、栄養の面では画期的でありながら、現在皆さんに親しまれている麺の食感や食べ応えを目指して開発をしています。これまで築かれてきた豊かな食文化を大切にしながら、皆さんの健康もサポートできる商品を作っていきたいと考えています。

<開発者インタビューの詳細はこちら>

<https://basefood.co.jp/magazine/column/interview/6717/>

## ■商品概要

商品名	ベースパスタ (ボロネーゼ)
表示名	BASE PASTA ボロネーゼ
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1食1袋で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養の冷凍パスタ</li> <li>・じっくり煮込んだ香味野菜のうまみと、ゴロゴロお肉が麺にからみあう、贅沢濃厚パスタ</li> <li>・1袋あたり、糖質35%オフ*4、たんぱく質36.7g、食物繊維7.1g、鉄4.6mg、ビタミンC 45mg</li> <li>・合成保存料・合成着色料不使用</li> </ul>
原材料	めん [小麦全粒粉 (国内製造)、小麦たんぱく、エンドウたんぱく、大豆油、不溶性食物繊維、アマニ油、卵白粉末、昆布粉末、粉末油脂、酵母/加工でん粉、調味料 (無機塩等)、かんすい、栄養強化 (塩化Mg、V.C、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.D、V.B12)、増粘剤、(アルギン酸K、アルギン酸エステル)、具Ca]、食肉 (牛肉、豚肉)、トマトソース (トマト、たまねぎ、砂糖、その他)、野菜 (たまねぎ、にんじん、にんにく)、デミグラスソースパウダー、オリーブ油、たんぱく加水分解物、オニオンペースト調味料、ビーフコンソメパウダー、砂糖、たんぱく加水分解物調味料、酵母エキス調味料、果実酒、香辛料/増粘剤 (加工でん粉)、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素 (一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
内容量	340g
価格	756円 (税込) ※公式HPでの通常価格
配送方法	冷凍
賞味期限	製造から約3ヶ月
発売日時	2023年2月8日 (水) より発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ ( <a href="https://shop.basefood.co.jp/">https://shop.basefood.co.jp/</a> ) 他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店でも順次販売開始



### ■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世界初の完全栄養の主食です。すべての商品に合成着色料、合成保存料は一切使用せず、全粒粉や大豆、チアシードなど厳選した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しました。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ます。



2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookiesとシリーズを増やし、これまでの累計販売数は8,000万袋を突破、定期購入者数は15万人を超えました。（2022年12月時点）

### ■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掲げ、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あたらしい主食を提案し、すべての人が食事をたのしみながら、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 : 完全栄養食の開発・製造・販売  
 URL : <https://basefood.co.jp>

\*1 主食（パン類、クッキー）において、1食（BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋）あたり\*2を満たし、栄養成分表示に表記している商品（2022年5月Mintel社データベースを使用した当社調べ）  
 \*2 農林水産省の定める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・熱量を除いた\*3すべての栄養素で、1日分の基準値の1/3以上を含む  
 \*3 ベースフード社の独自調査により、脂質や炭水化物等を過剰摂取しがちな現代人の食生活を考慮の上、健康を維持するために必要な栄養素を選定  
 \*4 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より、中華麺（生）との比較(同量)