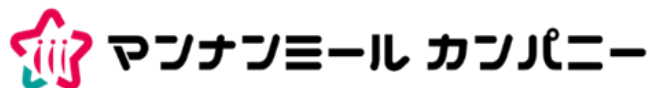


PRESS RELEASE



報道関係各位

2020年5月21日

ハイスキー食品工業株式会社

URL:<http://www.haisky.co.jp>

(勝手ながら報道は5月26日からお願いいたします)

家事育児に多忙な女性のためのサラダ用こんにゃく麺「こぼらみちる」を発売

“コロナ太り”撃退にも！ 約1分でおいしく手軽に小腹を満たせるこんにゃく麺

こんにゃく製造販売のマンナンミールカンパニー(ハイスキー食品工業株式会社、本社:香川県木田郡三木町、社長:菱谷龍二)は、子育てママなど多忙な女性をメインターゲットに、業界初の製法を用いたサラダ用こんにゃく麺「こぼらみちる」を発売します。5月29日(こんにゃくの日)から出荷を開始するとともに、通販サイト「マンナン王国」<https://www.mannan-country>でも販売をスタートします。

■多忙な女性たちの「時短・効率化」ニーズに対応

「こぼらみちる」は、毎日忙しく働く女性たちの「家庭・育児と仕事の両立生活でストレスがたまりがち」、「調理時間を減らしつつ健康は保ちたい」などの課題解決を目指して、業界初の特許製法で開発したサラダ用こんにゃく麺です。

袋から液を切って麺を取り出し、野菜と共に盛り付けて、添付の具材入りパウダーで和えるだけ。カット野菜を使用すると約1分でヘルシーなサラダができ上がる、「おいしさ」と「時短・効率化」を兼ね備えた、新しいこんにゃく麺です



■「こぼらみちる」の特長は「おいしい・簡単・ヘルシー」

- 下処理不要で簡単に調理でき、おいしく食べられる(※特許製法)
※①特許第 5390077:こんにゃくをアルカリ領域でバランスよく味付けできる製法、②特願第 2019-208955:アルカリこんにゃくに、バランスよく脱アルカリ、味付けできる調味料と組み合わせる手法(特許出願中)
- こんにゃく麺なのでヘルシー(一食あたり 41kCal~78kCal)



■コロナで自粛が続く毎日だからこそ

- 常温で180日の長期保存が可能。冷蔵庫を占領しないのでステイホーム時の買い置きにも便利
- ボリュームがあってヘルシーなので“コロナ太り”に悩む方にも推奨できる
- サラダ以外に炒め物や麺としてラーメンやスープパスタなど気分に合わせてアレンジで料理を楽しめる

本件についてのお問い合わせ先




担当:菱谷哲嗣(ひしたにのりつぐ) 電話:087-898-1125 FAX:087-898-6027

携帯:080-2974-3563 Email:noritsugu@haisky.co.jp (メディアの方のみ)



■こぼらみちる 商品概要

詳しくは商品ブランドサイトへ⇒ kobaramichiru.jp

<p>パッケージ</p> <p>★おいシーザーのみ、こぼらみちるがシーザーのネックレスをつけてます。</p>			
<p>品名</p>	<p>おいシーザー</p>	<p>ピリ辛坦々</p>	<p>さわやかゆず塩</p>
<p>内容量</p>	<p>152.9g</p>	<p>155.3g</p>	<p>148.4g</p>
<p>カロリー</p>	<p>65kCal</p>	<p>78kCal</p>	<p>41kCal</p>
<p>希望小売価格</p>	<p>250 円(税別)</p>		
<p>賞味期限</p>	<p>常温で 180 日</p>		
<p>パッケージ キャラクター 「こぼらみちる」の 個人情報</p>	<p>食品会社で OL として働く「こぼらみちる」。ちょっと上から目線の高飛車キャラではあるが、繁忙期には誰より早く出社し、誰よりもバリバリ業務をこなす、同僚や後輩に頼られる姉御キャラ。どんなに生活が不規則になろうとも、ルックスもスタイルもファッションも、美への追及に余念はない。好物はいつでも好きなだけ食べられるマンナンヌードル。</p>		

《開発リーダー 常務取締役 菱谷哲嗣より》 当社は【こんにゃくでしあわせなミライをデザインする】というブランドビジョンを掲げています。こんにゃくの価値を広げるため様々な特許(当商品に使用した特許を含め 12 件)を取得し、これまで他社で実現できなかった弾力、色、形、臭いを自在にコントロールすることを可能にしました。『こぼらみちる』のように、様々な食材の代替素材として、カロリーを気にせずお腹一杯食べられる喜びや、そのうえで健康長寿であることの幸せを提供できるといった、「こんにゃくで世界を変える」ことを本気で考えています。今後もこんにゃくを使った、世界に未だない新しい食の楽しみ方を提案する商品の開発を続けてまいります。

《会社沿革》 1924 年、大衆向けのビン入り飲料の製造業「ヒシヤ飲料」として創業し、シーズンオフの秋冬に副業としてこんにゃくを製造販売していました。64 年法人化に伴い「ハイスキー食品工業(株)」に社名変更。主力は創業時の飲料からこんにゃくに移行。90 年代後半からは、こんにゃくの価値をさらに高める技術研究に取り組み、においの元であるアルカリ成分の除去技術や、物性を変える技術、着色技術などを独自開発し、次々と特許取得。その成果としてこんにゃくのおいしさと使いやすさを両立した食品素材「マンナンミール」を開発しました。「マンナンミール」は、独自の脱アルカリ技術や調味・着色技術などを用いて生まれた次世代こんにゃく加工食品です。低カロリー、低糖質、低脂質、低 GI などこんにゃくがもつ機能性はそのままに、調理・調味の時間や手間を大幅に省略し、袋から出してすぐ食べられる手軽さなどの特長があります。



《会社概要》 本社：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上219番地／設立：1959年／創業：1924年
／事業内容：こんにゃく製造・チルド食品卸／従業員：25 名／代表取締役：菱谷龍二／資本金：1,000万円

簡単アレンジ料理のご紹介

詳しくは商品ブランドサイトへ⇒ kobaramichiru.jp



サラダ de みちる

- ① 麺を袋から出し水分を切る
※水洗いは不要
- ② 好きな野菜(100g 程度)を用意する
- ③ 特製具入りパウダーと麺と野菜を混ぜる

材料:マンナンヌードルおいシーザー、サニーレタス、ベーコン、カリフラワー、ゆで卵



炒めてみちる

- ① 水分を切った麺をフライパンに入れる※水洗いは不要
- ② 好きな野菜と麺を炒める
- ③ 火が通ったら特製具入りパウダー混ぜる

材料:マンナンヌードルピリ辛坦々、豚ひき肉、トマト缶(130ml)、パプリカ、ピーマン、カシューナッツ



スープ de みちる

- ① 水分を切った麺と野菜を器に入れる ※水洗いは不要
- ② 特製具入りパウダーを入れて水または豆乳(牛乳)を入れる
- ③ ラップをしてレンジで 3 分(600W)温める

材料:マンナンヌードルさわやかゆず塩、水(200ml)、むき海老、カリフラワー、大葉

