

業界初、毎日多忙な女性のために 水・お湯不要・レンジ 2 分のカップこんにゃく麺

「世界deみちる 麺の旅」新シリーズ 2 種を発売

～こんにゃく独自の風味を抑える特許製法でおいしさがさらにアップ～

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、ヘルシーで調理が簡単なこんにゃく麺「こぼらみちる」に、水もお湯も不要なカップこんにゃく麺の新商品2種類を加え 11 月 6 日より全国出荷・販売を開始します。

■業界初「水・お湯不要」なカップ麺 こんにゃくの袋に入った“あの水”がそのままスープに

2020年 5 月に登場した、特許製法の下味付きこんにゃく麺「こぼらみちる」は、家事も育児も仕事もこなさなければならない多忙な女性をメインターゲットに 3 種類を発売し、「忙しい時も手早く食べられて満足」と、高評価をいただいています。これらは「サラダ用」で、袋から“水を切って”麺を取り出し、野菜と共に盛り付けて具材入りパウダーで和えるだけでヘルシーなサラダができ上るとというのが特長でした。

今回の新商品「世界 de みちる 麺の旅」シリーズは、さらに簡便さを追求。下味付きのこんにゃく麺を“保存水ごと”カップに開け、粉末スープと合わせてレンジで 2 分加熱すれば完成。こんにゃくの袋の中の水がそのまま麺のスープになるため、インスタント麺で常識だった「水・お湯」さえ要りません。忙しい毎日の調理の手間を減らしつつ、健康も保ちたい女性に特にお勧めです。

味は 2 種類。爽やかな香りと酸味に唐辛子のアクセントが効いた「麗しのエスニック(薫るトムヤム)」と、鶏の旨みに香辛料が醸し出すエキゾチックな香りが食欲をそそる「恋しくてアジア(ベトナム鶏だし)」。気分やお好みで選んでいただき、コロナ禍で旅行も叶わない中、せめてエスニック&アジア風味で海外気分だけでも楽しんでもらえればと考えています。



■「世界 de みちる 麺の旅」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超低カロリー・低糖質
- (一食あたり 19kCal～21kCal、糖質 1.3g～2.4g)
- 食物繊維レタス約 1.5 個分(3.4～3.7g)
- 買い置きに便利 常温で長期保存 180 日





■こばらみちる「世界 de みちる 麺の旅」商品概要

ブランドサイト kobaramichiru.jp

パッケージ		
品名	麗しのエスニック(薫るトムヤム)	恋しくてアジアン(ベトナム鶏だし)
内容量	266.5g	266.7g
カロリー・糖質	19kCal・糖質 1.3g	21kCal・糖質 2.4g
希望小売価格	220 円(税別)	
賞味期限	180 日	
通販サイト	マンナン王国 https://www.mannan-country	
キャラクター 「こばらみちる」の 個人情報	食品会社で OL として働く「こばらみちる」。ちょっと上から目線の高飛車キャラだが、誰より早く入社しバリバリ業務をこなす、同僚にも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、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。	

■トッピング例



麗しのエスニック(薫るトムヤム)



恋しくてアジアン(ベトナム鶏だし)



👉左上:恋しくてアジアン(ベトナム鶏だし)

右下:麗しのエスニック(薫るトムヤム)

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)

【参考資料】

■こぼらみちる(おいシーザー、ピリ辛担々、さわやかゆず塩)概要

2020年5月に発売した「こぼらみちる」は、業界初の特許製法で開発したサラダ用こんにゃく麺。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」を兼ね備えたこんにゃく麺です。



《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14件)を取得し、これま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。「こんにゃくで世界を変える」のスローガンのもと、世界にまだない、新しいこんにゃくの楽しみ方を提案してまいります

《会社沿革》 1924年、飲料の製造業「ヒシヤ飲料」として創業し、シーズンオフに副業としてこんにゃくを製造販売。64年法人化「ハイスキー食品工業(株)」。主力は飲料からこんにゃくに移行。90年代後半から、こんにゃくの価値を高める技術研究に取り組み、次々と特許取得。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「マンナンミール」を開発。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た手軽さなどが特長。

《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