# こんにゃく麺で春雨よりさらにカロリーオフ＆糖質オフ。「特製ダレで食べるマンナンチャプチェ」を発売

こんにゃく加工食品製造・販売のハイスキー食品工業(香川県木田郡三木町、社長：菱谷龍二)は、独自のこんにゃく素材「マンナンミール（R）」を使った「特製ダレで食べるマンナンチャプチェ」を商品化。3月28日 から出荷を開始します。

■こんにゃくを用いて低カロリー、低糖質化、春雨を上回るヘルシー麺
春雨を野菜などと炒めた韓国料理のチャプチェは、おいしくて低カロリーである点が人気ですが、材料の春雨を水で戻すなど、調理に手間がかかるのが家庭用としては難点です。
「マンナンチャプチェ」は、麺を水で洗ったり戻したりする下ごしらえが不要で、添付の特性ダレ（具入りチャプチェの素）を絡めながらフライパンで軽く炒めるだけ。調理に手間がかかりません（調理時間2～3分）。
また、マンナンチャプチェの麺はこんにゃくを原料としているので、春雨よりさらにカロリーオフ（100ｇあたり30kcal）と糖質オフ（100ｇあたり糖質2.6ｇ）を両立。糖質制限やダイエット中の方のメニューにもお勧めします。
※春雨（水で3倍に戻した麺のみ）の100ｇあたりのカロリーは約114kcal、糖質は約27.7ｇ

■「特性ダレで食べるマンナンチャプチェ」の特長
・麺はこんにゃくなので、カロリーも糖質も、炭水化物である春雨の半分以下。満腹感を得ながらカロリー、糖質の摂取量を減らせます。
・こんにゃく麺にうまみと下味が付いているので開封してアク抜きや水洗いの手間がありません。
・当社の特許技術（こんにゃくの脱アルカリ化・調味技術）でできた「すぐにおいしく食べられる」こんにゃく素材「マンナンミール（R）」だからできました。
・野菜などの具が入った特性チャプチェのタレ付き。
・フライパンだけでなくレンジで調理も可能です。

■「特製ダレで食べるマンナンチャプチェ」概要
内容量：2人前入り149.2ｇ
こんにゃく麺140ｇ、特製たれ9.2ｇ）
参考価格：200円（税別）
賞味期間：120日
発売日：3月28日

■ハイスキー食品工業 会社概要
所在地：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上219
創業：1924年6月　設立 :1959年12月
資本金：1,000万円 事業内容：こんにゃく製造、チルド食品卸

■本件についてのお問い合わせ先
ハイスキー食品工業株式会社 担当／菱谷哲嗣
電話： 087-898-1125　　FAX： 087-898-6027
E-mail： info@haisky.co.jp

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com