# 筋肉の補強と伸縮をサポートする
# アスリートのための「マッスルパスタ」を発売

製粉会社
吉原食糧（本社：香川県坂出市、代表取締役：吉原良一）は、アスリートやスポーツ愛好者向けに、プロテイン（たんぱく質）と、筋肉のスムーズな伸縮に関与するマグネシウム、カルシウムの両必須ミネラルをバランス良く調合した麺「マッスルパスタ」を開発しました。

■アスリートやスポーツ愛好者の食事に好適な「機能性」と「おいしさ」を両立
活発な運動に必要な栄養素を日常の食事でも補え、かつおいしい機能志向のパスタ(麺)です。「アスリート食」として鶏肉、ツナ、ブロッコリーなどの具材と合わせたパスタメニューや、メインの赤身肉に加えた主食のご飯・パンの代わりに最適です。競技スポーツを行う方やジムで体づくりをする人に、またマラソン、トライアスロンなど持久系スポーツ用にも推奨します。
スポーツ系飲食業界、ウェルネス業界など業務用のほか、8月下旬から順次、自社通販サイト（https://flour-net.com/shop/）で発売します。
マッスルパスタ(R)は特許出願中です。

〇特長(1)
高プロテイン：1食（生麺130ｇ）中、22ｇのたんぱく質を含有

〇特長(2)
動物性・植物性両方のたんぱく質を効率よく摂取できる
1.素早い吸収＝ホエイプロテイン（乳たんぱく）
2.高い栄養価＝卵白
3.筋力維持および運動性筋損傷予防と修復＝大豆
4.麺の食感に粘弾性（おいしさ）を与える＝小麦

〇特長(3)
運動時失いやすく、欠乏すると筋肉の“つり”や“運動疲労”を引き起こす要因となるマグネシウム（筋肉を弛緩させる働き）と、カルシウム（筋肉を収縮させる働き）を理想的なバランスで調合

〇特長(4)
おいしさを追求したフィットチーネタイプ（平麺）。噛み応え、弾力性に富む食感

■規格・価格
内容量：1袋 300ｇ（2～3人前）、1kg（4～6人前）
価格：オープン価格

■開発の経緯
東京五輪やラグビーW杯を控え「見るスポーツ」だけでなくマラソンなど持久系スポーツの愛好者が増え、フィットネス等スポーツクラブ業界の規模は急速に拡大しています。それに伴い、近年、栄養バランスの優れた「アスリート食」への関心が高まっていることを受け、開発に着手しました。
2017年に発売した「マッスル麺」は業務用原料ミックス粉として開発しましたが、パスタとして製品化を求める声が多く聞かれたため、再度、コンセプトや栄養成分等を見直し、身体づくりに、より機能的な各種のたんぱく質、ミネラルを融合させてグレードアップした「アスリート食」のパスタ（生麺）として開発、販売することになりました。

《吉原食糧 会社概要》
所在地：香川県坂出市林田町4285－152
／創業：1903年／設立：1950年／資本金：4000万円／事業内容：製粉業、倉庫業

【本件に関するお問い合わせ先】
企業名：吉原食糧株式会社
担当者名：吉原
TEL：0877-47-2030

---

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