多彩な麺メニューが手軽にできる「極細こんにゃく麺」を開発
超低カロリーで下味付き・水洗い不要

マンナンミールカンパニー（ハイスキー食品工業、本社：香川県三木町、社長：菱谷龍二）は、独自の特許製法で下味付き・水洗い不要で簡単調理ができる「極細こんにゃく麺」を商品化しました。超低カロリー（100ｇあたり約5kcal）で健康的な麺メニューが様々に楽しめます。

■麺好き日本人の健康維持のために
日本人は6割近くが「週に2回は麺を食べる」という「麺食い大国」（※1）。麺好きの間では、飲食店や自宅で連日、麺類を食べ比べる「麺活」も流行しています。
麺類はバリエーション豊富で手軽に食べられ美味しい半面、高カロリーで、食べ過ぎると肥満や健康への悪影響が懸念されます。そこで、カロリーコントロールをしつつ美味しい麺メニューを楽しめる、極細こんにゃく麺を開発。特に、毎日忙しく働き、調理時間を減らしながら健康な体もキープしたい女性をターゲットとして商品化しました。

■極細こんにゃく麺の特徴
●特許製法（※2）でこんにゃく麺に下味（旨味と薄い塩味）を付けています。
●100ｇあたり5kcal。一般的な麺類のおよそ20～30分の1の低カロリー（麺のみ）。
●袋からあけ、ザルで水を切り、お好みのつゆやスープ・具材と合わせれば出来上がり。
●麺線が極細で、従来のこんにゃく麺とはまた違った食感。スープやたれの味がよく馴染みます。
●調理方法もいろいろ、アレンジレシピも簡単に楽しめます。

■麺類の100gあたり熱量比較
●ラーメン（中華麺）：約150kcal
●うどん：約105kcal
●そうめん・ひやむぎ：約127kcal
●パスタ：約150kcal
●日本そば：約90kcal
●当製品（こんにゃく麺）：約5kcal

※1：2017年 アサヒグループホールディングス・青山ハッピー研究所調査結果
※2：※特許製法第5390077号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

■下記のような様々なアレンジレシピもお楽しみいただけます。

冷やして・・・麺つゆをかけてそうめん風に。
サラダと一緒に盛り付けてサラダ麺に。
温めて・・・・お好みのつゆやスープでさっと煮て。
鍋物のしめに。
炒めて・・・・お好みの具材やタレ、ソースと一緒に炒め物に。
電子レンジで・・・お好みの具材やタレ、ソースと一緒にチンして。

■商品概要
品名：極細こんにゃく麺 内容量：160ｇ／袋 カロリー：5kcal／100g
希望小売価格：128円（税別） 賞味期限：常温90日

【本件に関するお問い合わせ先】
企業名：ハイスキー食品工業株式会社
担当者名：菱谷哲嗣（ひしたにのりつぐ）
TEL：087-898-1125
Email：info@haisky.co.jp

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