大豆のパワーをうどんでとる！　きねうち麺「大豆でうどん」新発売

新製品のご案内

2011年1月12日（水）

==========
大豆のパワーをうどんでとる！
きねうち麺　「大豆でうどん」新発売
==========-

うどん、そば等を販売している「きねうち麺」のサンサス商事株式会社
(本社：東京都港区、代表取締役社長：重光宣浩)は、大豆粉を配合した
「大豆でうどん」を2011年1月17日　に発売します。

「きねうち麺」の特徴であるコシがあって美味しいだけでなく、
大豆の栄養もしっかりとれるヘルシーな新しいタイプのうどんです。

◆商品コンセプト
大豆に含まれているイソフラボン、大豆サポニン、α-リノレン酸等の
栄養成分に注目し、小麦粉の約15%の糖質量である大豆粉を配合した
うどんを商品化いたしました。

小麦粉以外の穀粉を配合するのは技術的に困難ですが、
何度も試作を重ねた結果、開発に至りました。

従来のきねうちうどんよりもカロリーを抑え、当社独自の製法で
もちもちの食感はそのままに、美容の効果、またメタボが心配な方にも
美味しくヘルシーに召し上がっていただける新しいタイプのうどんです。

商品名　：「大豆でうどん」
発売日　：2011年1月17日（月）
内容量　：170g×2、つゆ付
JANコード　：4973355012560
参考小売価格　：￥398（税込）
販売ルート　：全国スーパー、百貨店
発売地区　：全国

●きねうち製法の特徴●
特殊な装置で一粒一粒に一定の水分と温度を加え、
完全にグルテンを形成すると同時に、
完全にα化する当社独自の製法になります。

これまでの麺とは全く違ったコシのあるもちもちした食感と
美味しさを引き出します。

▼本件に関する問い合わせ▼
サンサス商事株式会社 http://www.kineuchi.co.jp/
販促・宣伝担当：岩本、岡
TEL: 03-3503-3581　FAX: 03-5251-7588　e-mail: pr@sunsas.co.jp

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