

NEWS

チルド商品

糖質 88%カット(*)の低糖質麺(うどん風こんにやく麺)使用

1食当たり糖質10g以下がうれしい!

「低糖質麺の鶏玉子うどん風」 「低糖質麺のカレーうどん風」

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、糖質を88%カット(*)した“うどん風こんにやく麺”を使用した「低糖質麺の鶏玉子うどん風」「同 カレーうどん風」(税抜 238円)を、2018年3月5日(月)より全国で新発売いたします。チルド麺市場において、これまでにない具材・汁も入った1食完結タイプに“低糖質”という付加価値を加え、更にレンジで温めるだけで食べられ、冷たいままでもおいしい“簡便”商品を発売することで、市場の更なる活性化を図ってまいります。



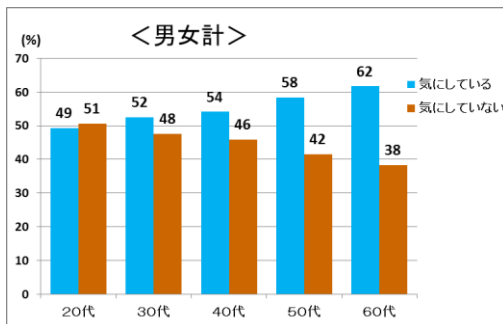
開発経緯

低糖質関連商品市場は、ダイエット等を意識した飲料アイテムを中心に年々拡大傾向にあります。普段の食事において糖質の量を気にしているか調査したところ、30代以上のどの年代においても半数以上が気にされており、特に女性においては50代以上で約70%の方が気にしているという結果が出ています。(*1)

また、糖質制限を行ったり関心がある理由を調査すると、「健康維持(肥満や病気を防ぐため)」が85%と高く、健康上の必要性というよりも、“健康維持のため”に糖質制限に関心があるという方が多いようです。(*2)最近ではスティックな糖質制限よりも、ゆるやかな糖質制限が支持されていることもあり、本商品は麺メニューとしての満足感はありませんが1食当たりの糖質が10g以下になることにこだわり開発しました。

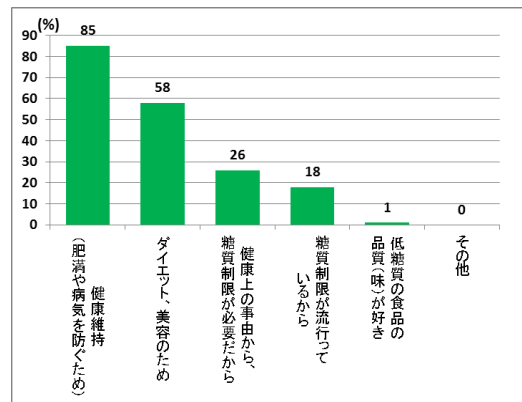
*1) 2016年2月実施、当社インターネット調査より。n=15,000

*2) 2017年10月実施、社外モニター調査より。n=80



(図左) 普段の食事で糖質の量をどの程度気にしていますか? (*1)

(図右) 糖質制限を行っている(または関心がある)理由は? (*2)



商品特長

- ・糖質 88%カット(※)の低糖質麺(うどん風こんにゃく麺)を使用した具入り麺メニューです。
- ・具とスープ入りのチルド麺なので、材料を準備せず、そのまま食べられます。
- ・冷たくても、温かくても、どちらでもおいしくお召し上がりいただけます。
- ・温める場合には、袋のまま、電子レンジで温めるだけで手早くお召し上がりいただけます。
(電子レンジ 500W で 2 分 30 秒、または、600W で 2 分)
- ・糖質制限やダイエットなど健康に関心の高い方におすすめです。

《低糖質麺について》

- ・糖質 88%カット(※)した“うどん風こんにゃく麺”を使用しています。
※)日本食品標準成分表 2015 年の「うどん(ゆで)」と比較して糖質 88%カット
- ・こんにゃく特有の臭みがない麺を使用することで、“低糖質でもおいしい麺”をお楽しみいただけます。
- ・こんにゃくを主とした麺のため、時間が経っても伸びず、コシがある麺です。

【鶏玉子うどん風】

- ・鰹だしの効いた醤油ベースの“つゆ”に、鶏のうま味を加えました。
- ・かき玉子、人参、ほぐし鶏の具材入りです。
- ・1 食当たり、糖質 9.8g、カロリー67kcal です。

【カレーうどん風】

- ・おそば屋さんのカレーうどんをイメージし、鰹だしに醤油や豚の風味とうま味を効かせました。
- ・たけのこ、人参、ほぐし鶏の具材入りです。
- ・1 食当たり、糖質 9.7g、カロリー74kcal です。

商品概要

| 商 品 名 | 低糖質麺の鶏玉子うどん風 | 低糖質麺のカレーうどん風 |
|-----------|-------------------|--------------|
| 表示内容量 | 200g | |
| 荷 姿 | 6P×8B | |
| 希望小売価格 | 税抜 238 円 | |
| 賞 味 期 間 | 冷蔵 6 ヶ月 | |
| 保 存 方 法 | 10℃以下で保存 | |
| 発 売 地 区 | 全国 | |
| 発 売 年 月 日 | 2018 年 3 月 5 日(月) | |

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519