

## 23時に食べても、罪悪感ゼロ！？ カロリーオフ！脂質オフ！糖質オフ！ 『23時のトマト麺』オンラインショップで新発売

トマトラーメンの専門店「太陽のトマト麺」(運営:株式会社大阪王将)は、2023年2月24日(金)よりオンラインショップにて、23時に食べても罪悪感ゼロ！『23時のトマト麺』をオンラインショップで新発売いたします。



23時に食べても…  
**罪悪感 0** ゼロ

発売記念！  
お試し価格！

※太陽のトマト麺  
「太陽のラーメン」  
との比較

カロリー OFF  
脂質 OFF  
糖質 OFF

税込 980円

2023年  
3月8日  
23:59まで

「美味しいけど体には良くない」というラーメンの常識を覆した、“太陽の恵み味”トマトラーメン。抗酸化作用を持つリコピンをはじめ、ビタミン A・ビタミン C やカリウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富なトマトを使うことで、カラダの中から健康的に、美味しく楽しく食べられて、体にも嬉しいラーメンです。このトマトラーメンを、カロリーオフ、脂質オフ、糖質オフにアレンジ。深夜に食べても罪悪感ゼロのラーメン『23時のトマト麺』が誕生いたしました。



商品名: 23時のトマト麺

発売記念価格: 980円(税込・送料別) ※3月8日 23:59まで

セット内容:

- ・和出汁ベースのトマトスープ
- ・糖質オフ麺
- ・具材(切干大根、蒸し鶏むね肉、筍、ブロッコリー、江戸菜)

※各1袋

<https://taiyo-tomato-online.com/shopdetail/00000000075/>

## 栄養と美味しさはしっかりと！



和出汁ベースのトマトスープに塩麩でコクを出して旨みをしっかり持たせました。具材には、鶏のむね肉、江戸菜に加えて、筍、ブロッコリー、そしてビタミン・ミネラルが豊富な切干大根を加え、食感や満足感をプラス。つるつる食べやすい糖質オフの細麺は、食物繊維が豊富。**1杯で約1日分の食物繊維\***を摂取することが可能です。

\*成人(18~64歳)における食物繊維の1日の摂取量は男性21g以上、女性18g以上。『日本人の食事摂取基準(2020年版)』より

## 我慢しなくてOK！

『23時のトマト麺』は、通常の『太陽のラーメン』と比べて、カロリー38.1%オフ！脂質64.1%オフ！脂質39.5%オフ、食物繊維は約2倍。

ダイエット中や、お酒を飲んだ後のメにもおすすめ。スープは湯煎で5分、麺はレンジで1分40秒と、調理時間も通常の『太陽のラーメン』に比べて半分になり、夜中の調理も負担にならず、洗い物も少ない、と良いことづくし。

ラーメン好きの商品開発担当者が考える『あったらいいな！』を詰め込んだ、究極のラーメンです。



カロリー	脂質	糖質	食物繊維
38.1%オフ!	64.1%オフ!	39.5%オフ!	約2倍! <sup>※2</sup>
535.2 kcal	19.3g	56.6g	10.6g
331.5 kcal	6.9g	34.3g	20.7g

※太陽のトマト麺『太陽のラーメン』との比較 ※2食物繊維は1.95倍

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イートアンドホールディングス

マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp