

高たんぱく・低糖質で食物繊維たっぷりの麺と 専用のスープやソースがセットになった「大豆麺」シリーズ 「大豆麺 中華そば 醤油」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月3日に、「キッコーマン 大豆麺 中華そば 醤油」を全国で新発売します。



<新発売>

「大豆麺 中華そば 醤油」は、大豆を使った麺（乾麺）とスープがセットになっており、1袋1人前入りです。

スープは、しょうゆのコクと生姜の風味が相まって、さっぱりしながらも深みのある味わいです。

そのままでももちろん、お好みで、ゆで卵やねぎ、ほうれん草、チャーシューなどを添えてもおいしく召しあがれます。

今回、麺の配合や製法を見直し、麺がさらにおいしくなりました。現在販売中の「大豆麺 中華そば ゆず塩」の麺も2月より順次リニューアルします。

また、おいしさを追求して麺・スープの配合や製法を改良した結果、コストダウンにつながりました。希望小売価格を290円から230円に改定いたします。

パッケージは、たんぱく質、糖質、食物繊維に関する情報がよりわかりやすいようにリニューアルします。

麺の特徴

- ① **大豆を50%配合**しており、口当たりなめらかな麺です。
(麺には小麦も使用しています。)
- ② **高たんぱく・低糖質で食物繊維たっぷり**な麺です。
-たんぱく質を麺1食(62g)当たり、18g含みます。鶏もも肉(100g)とほぼ同等です(*1)。
-糖質は、乾燥うどんと比較し、40%カット(*2)しています。
-食物繊維を5g含んでいます。
- ③ **麺は電子レンジで簡単に調理**できます。小鍋やフライパンでゆでて調理することもできます。
(*1) 日本食品標準成分表2020年版「にわとり もも 皮つき」100gのたんぱく質は17.3g、
「干しうどん 乾」62gのたんぱく質は5.3gです。
(*2) 日本食品標準成分表2020年版「干しうどん 乾」との比較です。

キッコーマンは、食生活が変化する中で、しょうゆや豆乳の主原料である大豆を使い、おいしさと健康を両立できる新しい食の提案をしています。これからも、お客様のニーズにお応えする新たな価値を持つ商品をお届けし、健康的で豊かな食生活を応援してまいります。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン 大豆麺 中華そば 醤油<新商品>	92g 平袋	230
キッコーマン 大豆麺 中華そば ゆず塩	92g 平袋	230

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2025年2月3日

3. 販売地域 全国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上