

## 低糖質・高たんぱくな大豆麺に、“平麺タイプ”が新登場！ 「大豆麺 平麺」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、8月5日に、「キッコーマン 大豆麺 平麺」を全国で新発売します。



「大豆麺」は、大豆を50%配合した低糖質・高たんぱくで、口当たりなめらかな麺です。2022年8月に、麺とスープやソースをセットにした“新しい主食”として1袋1人前入りで新発売しました。

今回、麺のみの「大豆麺 平麺」を新発売します。3人前と1人前の2種類で、お好きな麺の代わりにお使いいただくことができます。

「大豆麺 平麺」は、口当たりなめらかで食べごたえのある“平麺タイプ”で、温かい汁うどんや濃厚なソースの Pasta の代わりなどにお使いいただくのがおすすめです。また、鍋のメとしてお使いいただくこともできます。

いつもの麺を「大豆麺 平麺」に置き換えるだけで、低糖質・高たんぱくな麺を使ったさまざまな麺メニューを楽しめます。

店頭やキッコーマンのレシピサイト「ホームクッキング」、SNSなどで、冬に体が温まる「肉うどん風」の汁麺や、白だしでつくる「和風豆乳カルボナーラ」など、栄養バランスがよく、簡単につくることができるレシピを提案します。

### ■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 低糖質・高たんぱくな麺です。  
—糖質は、乾燥うどんと比較し、40%カット(\*1)しています。  
—たんぱく質を麺1食(62g)当たり、19g含みます(\*2)。  
乾燥うどんの約3倍で、鶏むね肉(1食分・100g)とほぼ同等です。
- 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「干しうどん 乾」との比較です。

(\*2) 日本食品標準成分表2020年版「にわとり むね 皮つき」100gのたんぱく質は19.5g、  
「干しうどん 乾」62gのたんぱく質は5.3g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 平麺 3人前	186g 平袋	410
キッコーマン 大豆麺 平麺 1人前	62g 平袋	150

※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 2024年8月5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