

平成26年8月24日  
株式会社 プロントコーポレーション

～いま注目の“レジスタントスターチ”含む「ハイレジ」なパスタ～  
9月1日(木)より全国の「カフェ&バー プロント」で  
「ハイレジ生パスタ」を使用した季節の新商品を販売いたします。

株式会社プロントコーポレーション(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:竹村典彦)は、9月1日(木)より“レジスタントスターチ”を含む『ハイレジ生パスタ』を全国の「カフェ&バー プロント」(以下 プロント)で発売いたします。

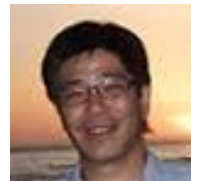
日本人に不足がちな“食物せんい”、食物せんいのような働きをする糖質のレジスタントスターチに注目し、慶應義塾大学 教授 渡辺光博先生との共同開発により『ハイレジ生パスタ』として生まれました。

プロントで人気の「エビとアボガドのバジルソース」、「小エビのトマトクリーム」、「北海道産モツァレラの濃厚トマトソース」に『ハイレジ生パスタ』を使用、また季節限定パスタとして、9月『サーモンと北海道産いくらのクリームソース』、10月『ポルチーニクリーム』に取り入れます。

プロントでは、今年4月末に野菜やスーパーフルーツ入り100%のストレートジュース『itt JUICE(イット ジュース)』を発売したところ、サラリーマンに大変好評となり、『ハイレジ生パスタ』を販売することで、健康を気にかけているOLやサラリーマンへ商品訴求いたします。

◆講師PROFILE◆渡辺光博

慶應義塾大学医学部 教授。慶應義塾大学SFCヘルスサイエンス・ラボ代表。東北大学遺伝子実験施設博士前期課程、フランス国立ルイパスツール大学子生物学科博士課程卒業。



■いま注目の「ハイレジ」について

血糖値ケアやダイエットで注目されている“レジスタントスターチ”とは、腸内で食物繊維に似た働きをし、腸内殺菌のエサとなり、善玉菌を増やす効果が報告されています。その“レジスタントスターチ”を多く含む食材が「ハイレジ食」。炭水化物を主食とする日本人のダイエットや糖尿病予防など、美容と健康においてこの「ハイレジ」は重要な鍵となる可能性を秘めています。

新商品「ハイレジ生パスタ」

【9月のパスタ】



商品名 : サーモンと北海道産いくらのクリームソース

価格 : 790円

販売期間 : 9月1日(木)～

商品説明 : ホタテの旨味が溶け込んだクリームソースと相性抜群のサーモンとほうれん草のパスタです。いくらをトッピングし親子共演をしました。

【10月のパスタ】



商品名 : ポルチーニクリーム

価格 : 790円

販売期間 : 10月1日(土)～

商品説明 : モチモチ食感の『ハイレジ生パスタ』リングイネと香り高いポルチーニを使用したコクのあるリッチな一皿です。

本件に関するお問い合わせ先  
(株)プロントコーポレーション 広報室 担当 廣瀬・北川  
東京都港区港南1丁目8番27号 日新ビル  
TEL:03-6718-6524(部代表) FAX:03-5769-8510

お客様からの問い合わせ先  
TEL:03-6718-9671 (プロントコーポレーション代表)お客様相談室 mailto:[info@pronto.co.jp](mailto:info@pronto.co.jp)