

“スマートフード”完全栄養食「BASE FOOD」
罪悪感が軽減！？おいしさと健康を両立したカップ麺タイプが新登場！
ソースの旨味広がる「BASE PASTA ソース焼きそば」
2024年4月3日（水）新発売

～ソースの香ばしさと豊かな香りがどこか懐かしく、あっさりやさしい味わい～

世界初^{※1}の完全栄養^{※2}の主食を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：橋本舜、<https://basefood.co.jp>）は、1食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養食「BASE FOOD」から、1食(1個)で1日に必要な栄養素の1/3を摂ることができる、完全栄養の麺「BASE PASTA ソース焼きそば」を2024年4月3日（水）よりベースフード公式HP オンラインショップ（<https://shop.basefood.co.jp/>）、他 EC サイトにて順次新発売します。



健康的なイメージが低い即席麺において、完全栄養の麺「BASE PASTA ソース焼きそば」はそのネガティブなイメージを払拭し、“おいしさ”と“健康”を両立させた商品です。栄養や健康面で即席

麺を敬遠しがちな方や、夜食を含めて罪悪感なく即席麺を食べたい人、忙しいシーンでも健康を疎かにしたくない人におすすめです。職場やお家での保存食としてもご利用いただけます。

■完全栄養パスタ「BASE PASTA ソース焼きそば」2つのポイント

1. 完全栄養のカップ焼きそばが遂に誕生

主に植物由来の原材料を使用し、1食(1個)でたんぱく質、食物繊維、ビタミン・ミネラルなど、からだに必要な33種類の栄養素をバランスよく含んでいます。たんぱく質27.0g、食物繊維6.4g、鉄2.3mg、カルシウム227mgが含まれており、さらに糖質も約25%OFF^{※4}。特製油は、からだに必要なn-3脂肪酸・n-6脂肪酸をしっかりと含みながら、全体の脂質摂取量が多くならないように独自の配合でブレンドしています。

2. 香ばしいソースのやさしい味わいがどこか懐かしさを感じるソース焼きそば

スパイシーなソースの香ばしさと旨味が豊かに広がり、キャベツの具材感と共に、昔お家で食べたことがあるようなどこか懐かしさを感じるやさしい味わいのソース焼きそばを再現。麺はまろやかでやさしい味わいに合うよう細めの麺を採用しています。即席麺を日頃あまり召し上がらない方にも、即席麺好きの方にも満足感を感じていただける商品に仕上げています。



■「BASE PASTA ソース焼きそば」開発者コメント

○ソース焼きそば本来のインパクトとどこか懐かしさを感じる毎日食べられる優しい味わい
ソースのスパイシーさと香ばしさ・旨味を保ちながらも、後味がしつこくなく、あっさりしていて食べやすく、「飽きずに毎日でも食べられる優しい味わい」のソース焼きそばです。毎日無理なく

食べられる味わいにすることで、栄養摂取量が底上げされ、より健康的な生活を送ることができるように考えました。

一般的な即席麺の焼きそばは、1食あたりの食塩量が多くインパクトの強い味付けになっているため、食べ終わった後に後味が強く残ります。栄養を毎日健康的に摂取してもらえよう、「BASE PASTA ソース焼きそば」の食塩量は1食あたり2.0gに抑えており（食塩40%OFF_{※5}）、食べ終わっても後味にしつこく残らないような風味にしています。一方、食塩分が少ない場合は味のインパクトが出しにくく、焼きそばとしての美味しさが損なわれてしまいます。

「BASE PASTA ソース焼きそば」は、あくまでも焼きそばとしての本来の味を楽しんでいただけるよう、ソース、スパイス、調味料、あおさ等をブレンドした粉末ソースを使用しました。結果、ソース焼きそば本来のスパイシーなソースの香りと旨味を感じつつ、優しい味わいでどこか懐かしさを感じるようなご家庭で作る焼きそばの味に近い商品になりました。

また、製品全体の風味の調和にも拘っており、かやくに粒状大豆タンパク、麺に大豆タンパクや大豆粉を配合することで、それぞれの素材の風味がお互いに邪魔をしないよう調和を図っています。

○ソースとのバランスを考えた完全栄養麺

食感を感じやすく、かつ食べやすいバランスを目指して丸麺を採用しました。BASE PASTA の生麺タイプ（アジアン/フェットチーネ）の麺と比較しても、ソースの味わいを損ねないようにするため、できるだけ複雑にならないようシンプルにしています。ソースの味わいを邪魔せず、かやくも含めた製品全体の調和を目指しました。



○素材配合をシンプルにすることでクセの少ない風味・食感を実現

あっさりとしていて食べやすいソース（継続して食べても飽きないようなバランス）と、見た目や食感の変化を通して商品としての満足感を感じてもらうため、かやくもたっぷりを使用しています。

また、シンプルな原材料を用いて完全栄養になるようにも拘りました。完全栄養の条件を満たす配合は、栄養素材の組み合わせで無数に考えられますが、複雑な素材配合になればなるほどクセのある風味や食感になってしまいます。主原料をできるだけシンプルに絞ることで、クセの少ない風味・食感になるよう拘りました。

○罪悪感なく毎日でも食べられる

一般的に販売されている即席麺も非常に美味しい商品ではあるのですが、塩分量が高いこともあり、健康的ではないイメージを持っている方もいらっしゃるかと思います。

ベースフードは完全栄養の主食を開発し、無理なくからだに必要な栄養を摂取していただくことを目指しています。今回開発した「BASE PASTA ソース焼きそば」は、栄養面や健康面を気にして即席麺を控えている方でも、ソース焼きそばの香ばしさと旨味を楽しみながら、罪悪感なく毎日でも食べられる商品に仕上がりました。そのまま食べても優しい味わいで美味しくいただけますし、お客様のお好みでマヨネーズ、紅ショウガ、かつお節などを合わせていただくことで、さらに美味しく飽きなく食べていただけますので、ぜひ皆様の日常に取り入れていただければ幸いです。

■商品概要

「BASE PASTA ソース焼きそば」



商品名	BASE PASTA ソース焼きそば
名称	即席カップめん
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 1食(1個)で、1日に必要な栄養素の1/3をとることができる完全栄養のカップタイプのソース焼きそば。 ● ソースの香ばしさと旨味の中に、どこか懐かしい家庭の焼きそばを感じるやさしい味わい。 ● たんぱく質 27.0g、食物繊維 6.4g、鉄 2.3mg、カルシウム 227mg が含まれており、さらに糖質は約 25%OFF※4、食塩は 40%OFF※5。

原材料	めん（小麦たんぱく（オーストラリア製造、フランス製造、その他）、小麦全粒粉、大豆粉（分別生産流通管理済み）、小麦粉、小麦ふすま、粉末状大豆たんぱく、海藻粉末、ドロマイト、植物油、粉末油脂、昆布粉末、酵母）、添付調味料（植物油、砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、あおさ、粉末しょうゆ、ポークエキス）、かやく（粒状大豆たんぱく、キャベツ）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、かんすい、カラメル色素、V.C、酸味料、炭酸 Ca、乳化剤、V.E、ナイアシン、パントテン酸 Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.D、V.B12、（一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む）※（一括表示枠外に）本製品に使用しているあおさはえび、かにかが混ざる漁法で捕獲しています。
内容量	95g（めん 75g）／1食
価格	1個あたり 488 円（税込）※公式 HP での通常価格
配送方法	常温
賞味期限	製造後 180 日（高温多湿やにおいの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。）
発売日	2024 年 4 月 3 日（水）
販売方法	ベースフード公式 HP オンラインショップ (https://shop.basefood.co.jp/) 他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピングにて順次販売開始
含まれる栄養素	 <p>対基準値 (%)</p> <p>含まれる栄養素</p> <p>たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n3系脂肪酸、n6系脂肪酸、炭水化物、食物繊維、ナトリウム、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸</p> <p>※1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較 ※栄養素等表示基準値（18才以上、基準熱量2,200kcal）に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合</p>
調理方法	1：フタを①から②まではがし、かやく・特製油・粉末ソースの袋を取り出す。 2：かやくをカップに入れ、熱湯を内側の線まで注ぎ、フタをして4分待つ。 3：4分後、③の湯切り口をはがし、カップをしっかり持ちゆっくり傾けて湯切り口からお湯を捨てる。 4：フタを完全にはがし、特製油を麺に絡ませたあと、粉末ソースをかけ、よく混ぜてお召し上がりください。

■“スマートフード”完全栄養食「BASE FOOD」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる世界初の完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した10種類以上の原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができる“ス

BASE FOOD

“スマートフード”です。2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deli とシリーズを増やし、累計販売数は1億5千万袋を突破、定期購入者数は20万人を超えました。(2023年9月時点)



<https://youtu.be/QAuEmmVgTjI>

■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における“スマートフード”完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえる新しい主食を提案し、すべての人が食事を楽しみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指しています。

設立 : 2016年4月5日
本社 : 東京都目黒区中目黒 5-25-2
代表者 : 橋本舜
事業内容 : 完全栄養食の開発・製造・販売
HP : <https://basefood.co.jp>

*1 主食（パン類、パスタ、クッキー）において、1食（BASE BREADは2袋、BASE PASTAは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋）あたり*2を満たし、栄養成分表示に記載している商品（2022年5月 Mintel 社データベースを使用した当社調べ）

*2 農林水産省の定める栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム・熱量を除いた(*3)すべての栄養素で、1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 ベースフード社の独自調査により、脂質や炭水化物等を過剰摂取しがちな現代人の食生活を考慮の上、健康を維持するために必要な栄養素を選定

*4 日本食品標準成分表 2020年版（八訂）より、中華スタイル即席カップめん 油揚げ 焼きそば 乾（添付調味料等を含むもの）（同量）

*5 日本食品標準成分表増補 2023年（八訂）より、中華スタイル即席カップめん（焼きそば/乾）（添付調味料等を含むもの）（同量）