

## NEWS RELEASE

ダイエットや生活習慣病予防にうれしい“おいしい低糖質カップめん”  
中華めんらしい風味の低糖質めんに改良し、本格感のあるおいしさを追求！  
**「麺ごごち 糖質50%オフ」シリーズ リニューアル・新発売**  
2018年3月26日 発売

平素は、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

エースコック株式会社（本社：大阪府吹田市 社長：村岡寛）では、弊社初の低糖質カップめんシリーズとなる「麺ごごち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン」をリニューアル発売、「麺ごごち 糖質50%オフ 担担麺」を新発売させて頂く運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

### <本商品のポイント>

- ① **おいしさそのまま糖質 50%オフ\***！エースコック独自技術だからこそできた、卵白でつるみを高めた喉越しの心地よい低糖質めん使用のカップめん！
- ② **本格感のあるおいしさを追求し、中華めんらしい風味を高めた低糖質めんへ改良！**
- ③ **新メニュー「担担麺」が登場！練り胡麻の深いコクが食欲をそそる本格的な味わい！**

### 【商品情報】

当シリーズは、おいしさにこだわった、毎日食べたくなる王道の味わいの低糖質カップめんです。おいしさそのままに糖質 50%オフ\*を実現しました。独自技術だからこそできた卵白でつるみを高めた喉越しの心地よい低糖質めん、素材の旨みを活かしたスープがあわさった上質な味わいに仕上げました。

さらに、中華めんらしい風味を高めた低糖質めんへ改良し、本格感のあるおいしさを追求しました。また、新メニューの「担担麺」は、練りごまを使用した深いコクが食欲をそそる担担スープが楽しめます。

また、「おいしく楽しく適正糖質＝口カボ」を提唱する一般社団法人食・楽・健康協会の趣旨に賛同し、同協会の会員企業となる口カボパートナーとして、低糖質カップめんの普及活動に一層取り組みます。

※日本食品標準成分表 2015年版（七訂）中華スタイル即席カップめん（非油揚げ麺）との比較

- 商品名： 麺ごごち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン／担担麺
- 発売日： 2018年3月26日（月）
- 発売地区： 全国（スーパー、コンビニ等）
- 希望小売価格： 205円（税抜）



## ■参考情報

### エースコックの「健活コーナー」への取り組み

弊社は、「スープはるさめ」「Pho・ccori 気分」「かるしお認定 だしの旨みで減塩」「どっさり野菜」などの健康志向をテーマにした商品を数多く展開しています。近年、高齢化や単身世帯の増加などにより、消費者の「食に対する健康意識」の高まりを受けて、消費者の方がより自身に合った商品を見つけやすくなるよう、2015年より新たな売り場提案として“健活コーナー”の導入を推奨しております。手軽な食事からスタートする“健全”な食生活を意識した“活動”を「健活」とし、店頭でのコーナー訴求として推進している弊社発の提案です。

### 健活コーナー商品の一例



スープはるさめ



Pho・ccori 気分



かるしお認定  
だしの旨みで減塩



どっさり野菜

### 健活コーナー導入事例



本提案は、全国の様々な販売店様にて導入されており、2018年1月時点で「健活コーナー」の導入店舗数は2,300店舗<sup>※3</sup>を超える規模となっております。エースコックは、2018年度も推奨商品の強化を含めて「健活コーナー」の提案に精力的に取り組んでまいります。

※3 自社調べ

### ロカボについて (<https://locabo.net/>)

食・楽・健康協会が提唱する「おいしく楽しく適正糖質」を「ロカボ」と呼んでいます。極端な糖質制限も含む概念である「ローカーボ」と区別し、楽しく続けることを重視した緩やかな糖質制限の考え方です。1食あたりの糖質量を20~40g+間食10gで、1日あたり70~130gに抑えることにより、食後の血糖値上昇を抑制すると言われています。

### 一般社団法人食・楽・健康協会について (<http://www.shokuraku.or.jp/>)

山田悟代表理事（慶応義塾大学医学部卒業。北里研究所病院糖尿病センター長）により、2013年11月に設立されました。「おいしく、楽しく食べて、健康に」を理念とし、おいしく楽しく適正糖質（ロカボ）を提唱しています。

【商品特長】

商 品 名	麺ごこち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン	麺ごこち 糖質50%オフ 担担麺
め ん	めんのおいしさそのままに、卵白でつるみを高めた滑らかで喉越しの良い低糖質めんです。さらに中華めんらしい風味を高め、本格感のあるおいしさを追求しました。 (湯戻し時間:5分)	めんのおいしさそのままに、卵白でつるみを高めた滑らかで喉越しの良い低糖質めんです。さらに中華めんらしい風味を高め、本格感のあるおいしさを追求しました。 (湯戻し時間:5分)
ス ー プ	名古屋コーチンだしを使用した鶏の旨みに、鰹や香味野菜を加えた芳醇な醤油スープです。ふわっと香る鶏油の香りが一層食欲をそそります。	味噌や豚の旨みに豆板醤や甜麺醤、香味野菜などを加えた担担スープです。練りごまの深いコクが食欲をそそります。
か や く	つるっとした食感のワンタン、ふんわり広がる卵、彩りの良いねぎ、香ばしいごまを入れました。	程良く味付けした肉そぼろ、彩りの良いチンゲン菜、ねぎ、唐辛子、香ばしいごまを入れました。
パッケージ	大きく配しためんを持ち上げでさらに中華めんらしい風味へ近づいた低糖質めんのおいしさと、“糖質50%オフ”のロゴで健康感を表現しました。	

【商品概要】

商 品 名	麺ごこち 糖質50%オフ 芳醇鶏だし醤油ラーメン	麺ごこち 糖質50%オフ 担担麺
内 容 量	84g (めん 50g)	79g (めん 50g)
か や く	ワンタン、ごま、ねぎ、卵	ごま、鶏・豚味付肉そぼろ、チンゲン菜、ねぎ、唐辛子
荷 姿	12食×1	
JANコード	49 01071 21154 7	49 01071 21164 6
ITFコード	1 49 01071 21154 4	1 49 01071 21164 3
ケースJANコード	49 01071 28951 5	49 01071 28995 9
カロリー		
希望小売価格	205円 (税抜価格)	
個装サイズ	165×165×75mm	
段ボールサイズ	507×343×157mm	
個装重量	107g	103g
ケース重量	1.7 kg	1.6 kg