

『腸活ちよい足し!』 Instagramにて腸活うどんのレシピ毎日配信開始

『腸活』に興味はありますか？

腸活うどんインスタで毎日レシピ配信開始

https://www.instagram.com/chokatsu_kijoan/?hl=ja

『ちよい足し』レシピは無限大！



2月1日より一般販売を開始し、現在、積極的にPR活動を行っている亀城庵の『腸活うどん』ですが、3月3日より公式レシピ公開として、Instagramにて「毎日」日替わりでレシピの配信をはじめました。

この『腸活うどん』ですが、毎日お召し上がり頂くのに飽きないように「あえて一味足りない」状態で、『ちよい足し』して頂くようにしております。とはいえ、中々皆様チャレンジはしにくいもの。当社にて様々なレシピを研究しながら、Instagramにて毎日配信することに致しました。

冷蔵庫の中をつい覗いてしまうようなちよい足しレシピをどんどん公開していきますので、ご期待ください！



商品紹介

商品名：腸活うどん

発売日：好評発売中

内容量：50g×24食入り(6食入り×4パック)

賞味期限：冷凍で2ヶ月

商品価格：6,000円(送料・税込み)

注文先【受付時間】9:00～17:30(年中無休)

電話：0120-45-2860

FAX：0120-318-340

WEB：<https://shop.kijoan.com/c/hu/hl01>

『腸活うどん』について

当社藤井代表は海外出張が多く、飛行機に乗る頻度が高いことで、スッキリしない毎日に悩まされていました。そして代表から「自分も悩んでいるし、大勢の方も悩んでいる問題だから、これが当社のうどんでは何とか出来れば面白いね」との鶴の一声と共に、よくよく調べると私たちが麺をお届けしているお客様にもスッキリしない毎日に悩んでいる方が大勢いらっしゃるし、これを解決しないで、何が「麺のある楽しいライフスタイル」だよ！との思いから、当社ラボでプロジェクトが立ち上げられ、科学的な考察を重ねた結果、3つの成分をキーワードとすることで、解決の糸口としました。

- 水溶性食物繊維：昆布
- 不溶性食物繊維：大豆
- 不飽和脂肪酸：胡桃

朝食『腸活』！ 茹で湯ごと食べられるお手軽さ

これら成分を多く含む天然素材をうどんに練りにみ、美味しいものにするには、うどんは茹でる際に練りこんだ成分の大部分が抜けるという大きな問題がありました。試行錯誤し、薄い塩水でも茹で上がるのが早い条件を見つけ、さらに昆布の出汁で、茹で湯ごとおいしく食べられるような商品を作りあげました。

また、冷蔵庫の何かを『ちよい足し』できるように、少し塩分を控えめにしていますので、毎朝飽きずにお召し上がり頂けます。

《本商品に関するお問い合わせ先》

株式会社 讃匠(さんしょう)

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁 37 番地4

Tel 0877-85-6258 Fax 0877-56-7126

Web <https://www.kijoan.com/>

Mail development@kijoan.com

担当：大場、曾田