

報道関係者 各位

(全3枚)

2014年10月2日

鳥越製粉、フィリップス「ヌードルメーカー」専用低糖質めんミックスを発売

鳥越製粉株式会社(本社:福岡市博多区、社長:高峰 和宏、以下 鳥越製粉)は、株式会社フィリップス エレクトロニクス ジャパン(本社:東京都港区、社長:ダニー・リスバーク、以下 フィリップス)の「フィリップスヌードルメーカー (以下 ヌードルメーカー)」専用のPan de Smart®低糖質めんミックス3種類を10月中旬より全国で発売します。



【商品名】

低糖質パスタ風ミックス、低糖質うどん風ミックス、低糖質ラーメン風ミックス

【内容量・容器形態】

いずれも 500g(5~6人分)、スタンディングパウチ容器

【価格】

いずれも希望小売価格 980円(税込 1,058円)

【発売時期・発売地区・場所】




2014年10月中旬より小泉成器株式会社を通じて全国の家電量販店、通信販売等で順次発売予定

【発売の経緯】

近年、健康に対する関心の高まりから、糖質の摂取を抑える「糖質制限食」が注目されていますが、コンビニ等で手軽に買える低糖質のパンとは違い、低糖質のめん類は入手が難しいのが現状です。

そのような中、鳥越製粉は糖尿病で糖質制限をされている方や糖尿病予備軍の方、めん類に多く含まれる糖質が気になる方、食物繊維が不足気味の方に、手軽に低糖質・高食物繊維のめん類を食べて頂きたいという思いから、フィリップスが発表した家庭で簡単にめん類が作れるヌードルメーカー専用の低糖質めんミックスを発売することにいたしました。

【製品仕様】

	低糖質パスタ風ミックス	低糖質うどん風ミックス	低糖質ラーメン風ミックス
製品画像			
糖質オフ・食物繊維 (※)	糖質 65%オフ 食物繊維 18 倍	糖質 70%オフ 食物繊維 16 倍	糖質 65%オフ 食物繊維 17 倍
栄養成分値 (100g あたり)	エネルギー 255kcal たんぱく質 12.9g 脂質 1.9g 糖質 19.6g 食物繊維 54.0g ナトリウム 173mg (食塩相当量 0.4g)	エネルギー 271kcal たんぱく質 18.9g 脂質 2.9g 糖質 18.0g 食物繊維 48.7g ナトリウム 192mg (食塩相当量 0.5g)	エネルギー 262kcal たんぱく質 16.0g 脂質 1.8g 糖質 20.3g 食物繊維 50.4g ナトリウム 172mg (食塩相当量 0.4g)
材料 (仕上がり生めん重量 300g)	ミックス 250g 冷水 70cc 卵 M玉 1 個 食塩 4g	ミックス 250g 冷水 110cc 食塩 4g	ミックス 250g 冷水(食塩溶解用) 80cc 熱湯(重曹溶解用) 20cc 食塩 2g 重曹 1g

(※日本食品標準成分表 2010 小麦粉と比較)

本件に関するお問い合わせ先

鳥越製粉株式会社 東京営業所 担当:山本 義之

TEL 03-3633-6593 FAX 03-3632-1178

E-MAIL y-yamamoto@the-torigoe.co.jp

広報担当:総務課 馬場 伸介

TEL 092-477-7111 FAX 092-477-7113

E-MAIL s-baba@the-torigoe.co.jp

【パン de スマート®とは】

鳥越製粉が香ばしく焙煎した穀物(小麦、オーツ麦、米など)の皮及び小麦たんぱくを主成分として作り上げた、低糖質、高食物繊維、高たんぱく質の画期的なミックス粉の総称です。

パンをはじめ、めん類、お好み焼、ホットケーキ、パンケーキ、シフォンケーキなど、バラエティに富んだ低糖質食品がご家庭でも簡単に作れます。

2007年には国内特許、2011年には米国及び欧州で海外特許を取得しています。

【ヌードルメーカーとは】

フィリップスが発表した家庭用製めん機で、粉と水を入れてスイッチを押せば、パスタ、うどん、ラーメン、そば等の本格的な生めんが約10分*で出来上がります。日本では本年6月から販売しています。

*こね時間は基本設定の5分で2人前(ミックス約250グラム)を製麺する際の目安時間。1.6mm角麺キャップを使用される場合は全工程で約12分かかります。

**Pan de Smart**[®]
Low carb flour for smart living

