

「糖質オフキッチン」から新製品続々 焼おにぎり、アレンジしやすい麺単品 焼きそば新味を8月22日（月）新発売

江崎グリコ株式会社は、冷凍食品「糖質オフキッチン」シリーズにおいて新タイプである麺単品の『糖質オフ麺2食入り』と『もちもち焼おにぎり』を、そして人気の焼きそばタイプからは新味『ガーリックバター醤油焼きそば』を、2016年8月22日（月）より新発売します。

「糖質オフキッチン」シリーズは、当社初の冷凍食品として2015年3月より販売を開始しました。今回は、「糖質オフキッチン」シリーズ初の米飯である温めるだけで食べられる便利な焼おにぎりや、中華麺の代替として自分でアレンジして調理できる麺単品を製品化。人気の焼きそばタイプは、麺の糖質オフ率を40%から50%オフ*1と更にアップさせ、ローストガーリックが香ばしい新味『ガーリックバター醤油焼きそば』を新発売。『塩焼きそば』とはまた違うおいしさをお楽しみ頂けます。いずれも糖質をオフしながら、不足しがちな食物繊維を摂ることができる体に嬉しい製品です。

当社は、今後も「糖質オフ」カテゴリーの製品を拡充させるとともに、新たに健康志向のお客様のニーズに応じてまいります。

■ 「糖質オフキッチン」主な新製品

製品名	糖質オフキッチン	
	糖質オフ麺2食入り	もちもち焼おにぎり
製品画像		
内容量	170g × 2食	70g × 2個
価格	オープン価格	
製品コンセプト	食物繊維を使用し、糖質を50%オフ*1した健康冷凍麺	大麦ブレンドでもちもちとしたおいしさが楽しめる、糖質オフ*2冷凍焼おにぎり

「糖質オフキッチン」紹介サイト
<http://cp.glico.jp/t-off/>

※1 「日本食品標準成分表 2015 中華めんゆで」との比較

※2 「日本食品標準成分表 2015 焼きおにぎり」との比較

■ お客様のお問い合わせ先

グリコお客様センター（フリーダイヤル）0120-917-111

受付時間 月～金 9:00～18:30

■ 新製品概要①

製 品 名	糖質オフキッチン	
	糖質オフ麺 2食入り	もちもち焼おにぎり
製 品 画 像		
製 品 特 長	<ul style="list-style-type: none"> 小麦粉の一部を食物繊維に置き換え、糖質50%オフ※1を実現した冷凍素材麺です。 中華麺の代替として、焼きそばやラーメンなどに自由にアレンジして調理できます。 	<ul style="list-style-type: none"> 大麦ブレンドで、もちもちとした食感が楽しめる冷凍焼おにぎりです。 サラヤ株式会社の「へるしごはん」を原料に使い、糖質30%オフ※2を実現しました。
内 容 量	170g × 2食	70g × 2個
糖 質 量	1食あたり22.1g	1個あたり17.6g
カ ロ リ ー	1食あたり196kcal	1個あたり85kcal
価 格	オープン価格	
製品コンセプト	食物繊維を使用し、糖質を50%オフ※1した健康冷凍麺	大麦ブレンドでもちもちとしたおいしさが楽しめる、糖質オフ※2冷凍焼おにぎり

■ 新製品概要②

製 品 名	糖質オフキッチン	
	ガーリックバター醤油焼きそば	塩焼きそば
製 品 画 像		
製 品 特 長	<ul style="list-style-type: none"> もやし、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、きくらげの五目野菜入り。 麺の糖質50%オフ※1を実現しました。 ローストガーリックの香ばしさと、バターと醤油のコクのある味わい。 食物繊維18.9g入り。 	<ul style="list-style-type: none"> ベースの塩味に加え、チキン、昆布、魚介の旨みが味わえます。 食物繊維18.9g入り。
内 容 量	209g	209g
糖 質 量	20.4g	19.8g
カ ロ リ ー	238kcal	233kcal
価 格	オープン価格	
製品コンセプト	簡単に食べられて、気になる糖質とカロリーを調整できる健康冷凍麺	

※1 「日本食品標準成分表 2015 中華めんゆで」との比較

※2 「日本食品標準成分表 2015 焼きおにぎり」との比較

■開発担当者コメント

江崎グリコ株式会社 健康事業マーケティング部 健康事業企画グループ 原田祐輔

「糖質オフキッチン」シリーズは2015年3月の発売以来、食事バランスや体型を気遣う方々からご好評を頂いてまいりました。

今回「糖質オフキッチン」では初めてとなる米飯類の『もちもち焼おにぎり』は、朝・昼・間食・夜食など多くのシーンで手軽にご利用いただけます。

また、『糖質オフ麺2食入り』は、中華麺の代替として鍋の後に入れたり、お好みの味付けで焼きそばやラーメンとしてアレンジすることができる汎用性が魅力です。人気の焼きそばタイプも糖質オフ率を40%から50%オフ※1にアップさせ、『ガーリックバター醤油焼きそば』と『塩焼きそば』という異なる2つの味わいをお楽しみ頂けます。

今後も糖質量を抑えながらも、おいしく食べごたえのある製品開発に挑戦し続けてまいります。



調理例写真（左）『もちもち焼おにぎり』、（右）『ガーリックバター醤油焼きそば』

■「食・楽・健康協会」について

「おいしく、楽しく食べて、健康に」をテーマに、2013年に発足した一般社団法人です。おいしく楽しく適正糖質＝ロカボの普及に取り組む活動にグリコも参加しています。

「食・楽・健康協会」公式サイト：<http://www.shokuraku.or.jp/>

ロカボオフィシャルサイト：<https://locabo.net/>

※1 「日本食品標準成分表 2015 中華めんゆで」との比較