

おいしさと健康



NewsRelease

2016年2月26日

江崎グリコ株式会社

<http://www.glico.com/jp/>

<http://www.facebook.com/glico.jp>

冷凍麺「糖質オフキッチン」 醤油味・塩焼そばが新登場！ 独自の製麺技術で糖質40%オフ※1を実現

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『野菜たっぷり麺醤油味』と『野菜たっぷり塩焼そば』を、2016年2月29日（月）より新発売します。

「糖質オフキッチン」シリーズは、グリコ初の冷凍食品として2015年3月に新発売しました。今回は、シリーズ4品全てにおいて、食物繊維を練り込む独自の製麺技術により麺の糖質量の40%オフ※1を実現。ラインアップにおいてもお客様からご要望の多かった『野菜たっぷり麺』の醤油味と焼そばタイプを新しく投入します。

いずれも1食あたりの糖質量は30g以下、カロリーも300kcal以下であり、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。本製品で、健康志向のお客様のニーズに応えてまいります。

※1 「日本食品標準成分表2010」中華めんゆでとの比較



「糖質オフキッチン」
(左)『野菜たっぷり麺醤油味』、(右)『野菜たっぷり塩焼そば』

発売日	2016年2月29日
地区	全国
価格	オープン価格
内容量	『野菜たっぷり麺醤油味』：280g 『野菜たっぷり塩焼そば』：257g
製品特長	糖質とカロリーを抑え、栄養バランスを整えることができる「健康冷凍麺」

「糖質オフキッチン」紹介サイト

<https://www.glico.com/jp/product/food/toshitsuoffkitchen>

■製品概要

糖質オフキッチン				
製品名	野菜たっぷり麺 醤油味	野菜たっぷり 塩焼そば	野菜たっぷり麺 とんこつ醤油味	野菜たっぷり麺 旨辛ごま味
内容量	280g	257g	280g	280g
画像				
糖質量	26.5g	22.1g	23.0g	24.0g
カロリー	216kcal	216kcal	252kcal	253kcal
価格	オープン価格			
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・トウモロコシ由来の食物繊維素材を麺に練り込む独自の製法により、麺に含まれる糖質量の40%オフ※1を実現しました ・1食分の糖質量は30g以下、カロリーは300kcal以下です ・鍋調理、フライパン調理、電子レンジ調理で簡単に食べられます 			
	香りと旨みの2種類の醤油をブレンド。昆布・かつお・魚介の旨みと、背脂のコクで、味わい深いおいしさに仕上げました。	ローストガーリックの香ばしさがおいしい塩焼そばです。ベースの塩味に加え、チキン・昆布・魚介の旨みがソースのコクを引き出します。	香味油で仕上げた醤油とんこつスープです。2種類の豚骨エキスを使い、コクのある味わいに仕上げました。	豆板醤と香辛料で仕上げた辛いスープです。粒の細かい練りごまを使い、しっかりとしたコクと辛みの奥の甘みを実現しました。
製品コンセプト	おいしくしっかりと食べながらも、気になる糖質とカロリーを抑え栄養バランスを整えることができる「健康冷凍麺」			

※1 「日本食品標準成分表2010」中華めんゆでとの比較

■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

最近ではカロリーだけでなく、糖質の量を気にされる方も多く、様々な糖質オフ商品が販売されています。

「糖質オフキッチン」シリーズは小麦粉を食物繊維に置き換えるグリコ独自の製麺技術により、糖質量を抑えながらも、おいしく食べごたえのある麺を実現しました。

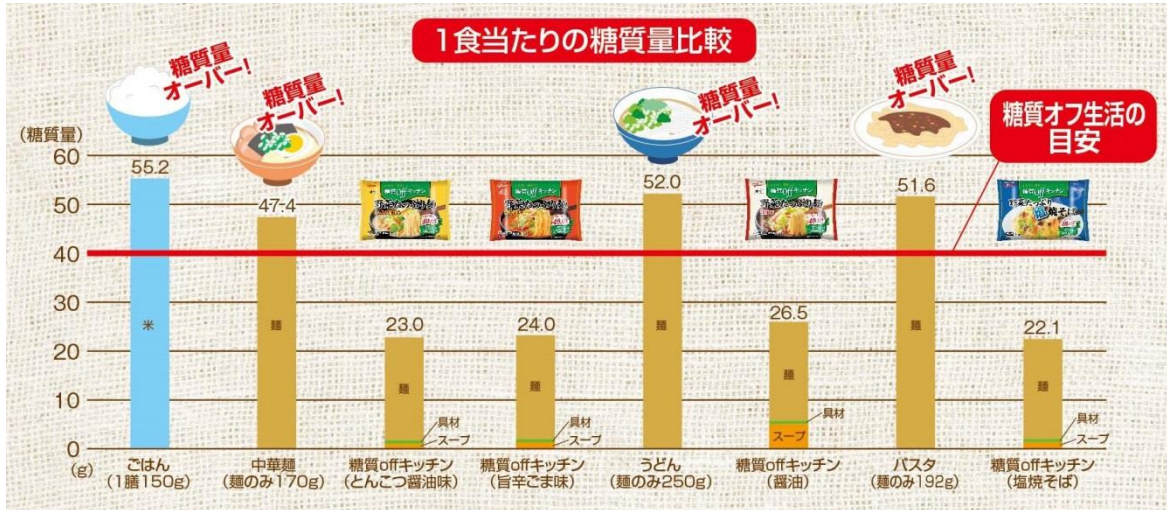
『野菜たっぷり麺』はさらにたっぷりの野菜とコクのあるおいしさで、お客様にご満足頂ける製品に仕上げました。また、お客様からのご要望が多かった新メニューの塩焼そばも新しく開発しました。

無理なく糖質オフ生活を続けて頂けるように、これからも更においしく食べごたえのある製品開発に努めてまいります。

■糖質とは

糖質とは炭水化物から食物繊維を差し引いたものです。糖質は、お菓子や果物など甘い食べ物、ご飯やパンなどにも含まれています。糖質は体に入ると、体を動かすエネルギー源として使われます。しかし、余った分は脂肪に変わり体に蓄えられます。

「糖質オフキッチン」シリーズは、4品全て具材とスープを含んだ全体の糖質量を30g以下に抑えています。



「日本食品標準成分表2010」より

■「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。無理をせず、食を楽しみながら健康管理ができるおいしい低糖質食。そ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/>

<ご参考>

糖質オフのアイス「カロリーコントロールアイス」シリーズから新タイプ登場！

「カロリーコントロールアイス」シリーズは、東京医科大学八王子医療センター栄養管理科の管理栄養士の先生方とグリコが共同開発した80kcalのアイスです。2003年6月の発売以来、“カロリーが気になるけどおいしいアイスを楽しみたい”というお客様のニーズにお応えし続け、根強いご支持をいただいております。

砂糖を一切使わず、低カロリー甘味料の使用により1個80kcalにカロリーを調整し、豆腐や食物繊維を配合することでコクやなめらかさを出すなどの工夫をしています。

「カロリーコントロールアイス」シリーズから、シリーズ最大容量でありながら糖質60%オフ※2を実現した『カロリーコントロールアイス<バニラソフト>』を2016年2月8日（月）に新発売しました。また同日、1箱に6本入ったマルチパックの『カロリーコントロールアイス<チョコ&チョコランチ>』を新発売。満足感ある食べごたえと1本あたり40kcal、糖質50%オフ※2を実現しました。

■製品概要『カロリーコントロールアイス<バニラソフト>』（発売中）

製品名	カロリーコントロールアイス<バニラソフト>
パッケージ	
内容量	152ml
価格	オープン価格
種類別	ラクトアイス
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士と共同開発した1個あたり80kcal（通常アイスと比べ約半分のカロリー※2）のアイス ・糖質60%オフ※2を実現し、1個あたりの糖質量を7.1g以下に抑えました ・砂糖は使用せず、カロリーの低い甘味料をバランスよく使用しています ・豆腐を使用し、カロリーを調整しながらなめらかさを出しています ・食物繊維を1個あたり12.9g以上配合しています ・バニラアイス部分は、生クリームとバニラビーンズシードを配合し、おいしさと満足感を高めました
製品コンセプト	カロリーや糖質を意識する方が、安心しておいしく食べられる80kcalのアイス

※2 「日本食品標準成分表2010」ラクトアイス（普通脂肪）と比較

■製品概要『カロリーコントロールアイス<チョコ&チョコランチ>』（発売中）

製品名	カロリーコントロールアイス<チョコ&チョコランチ>
パッケージ	
内容量	55ml × 6本
価格	オープン価格
種類別	ラクトアイス
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士と共同開発した1本あたり40kcalのアイス ・糖質50%オフ※2を実現し、1本あたりの糖質量を5.0g以下に抑えました ・1箱に6本入りのバータイプなので、家事の合間など様々なシーンで楽しめます ・砂糖は使用せず、カロリーの低い甘味料をバランスよく使用しています ・豆腐を使用し、カロリーを調整しながらなめらかさを出しています ・食物繊維を1個あたり7.8g以上配合しています ・チョコアイスにほろ苦いチョコランチを練り込んだので、食べごたえがあります
対象層	カロリーや糖質を意識する方が、安心しておいしく食べられる40kcalのアイス

※2 「日本食品標準成分表2010」ラクトアイス（普通脂肪）と比較

「カロリーコントロールアイス」シリーズは、根強い人気のカップアイスと食べごたえのあるモナカアイス、見た目も華やかなスイーツタイプもあります。

「カロリーコントロールアイス」情報サイト

http://www.glico.co.jp/ice/cc_ice/

以上