



## 【新商品】こんにゃく麺で日常の食生活から健康をサポート

## 低糖質・低カロリーなこんにゃくのおかず「うまいのなんの！」3種を商品化

こんにゃく加工食品製造・販売のハイスキー食品工業(香川県木田郡三木町、社長：菱谷龍二)は、旨みのついた特製こんにゃく麺と具材入りの粉末タレをセットし、手軽に調理できるこんにゃくのおかず「うまいのなんの！」シリーズ3品を商品化しました。3月7日から出荷を開始します。

## ■旨みつきの特製こんにゃく麺、手早くできて便利なおかず

「うまいのなんの」シリーズは、「こんにゃくのピリ辛みそ炒め(麻婆風)」「こんにゃくの甘辛しょうゆ炒め(すき焼き風)」「こんにゃくのあっさり塩炒め(タイ焼きそば風)」の3種類。

当社の特許技術によりこんにゃく麺自体に旨みを付けているので下ごしらえが不要。添付の具材入り粉末タレを絡めながらフライパンで約2分、または電子レンジではわずか1分で、おいしいおかず一品が簡単にできあがります。

また、当商品は低糖質(調理後100gあたり糖質2.9g~3.6g)、低カロリー(調理後100gあたり24kcal~29kcal)を両立。糖質制限やダイエット中の方のメニューにもお勧めします。

※一般的にヘルシーと言われる春雨の100gあたりの糖質は約30g、カロリーは約110kcalです。



## ■「うまいのなんの！」シリーズの特長

- 麺はこんにゃくなので、満腹感を得ながらカロリー、糖質の摂取量を減らせます。
- こんにゃく麺にうまみが付いているので開封してアク抜きや水洗いの手間がありません。
- 当社の特許技術(こんにゃくの調味技術)でできた「すぐにおいしく食べられる」こんにゃく素材「マンナンミール®」だからできました。
- 野菜などの具が入った粉末タレ付き。
- フライパンだけでなくレンジでも調理可能。



調理例(こんにゃくのあっさり塩炒め)

## ■商品化の経緯

家庭でのこんにゃくの消費量は年々減少傾向にあります。こんにゃくはおでんや煮物、すき焼きなどの他には用途の広がりが少なく、特に夏場は消費量が冬場の半分ほどに落ち込みます。

生のこんにゃくは特有のアルカリ臭があり、アク抜きをして味を付ける調理に時間がかかるため、忙しい家庭の主婦に敬遠されるようになってきました。

当社では、低カロリー、低糖質の健康的な食べ物であるこんにゃくを家庭でもっと召し上がってほしいとの願いから、こんにゃくの弱点とされる調理の手間を取り除く独自技術を開発。これまでレバ刺し風の「マンナンレバー」や、こんにゃくをすりつぶし味付けした飲料「マンナンスムージー」などを商品化してきました。

このほど、家庭で日常的に食卓に並ぶように、手軽に調理できるこんにゃくのおかずシリーズを企画しました。昨年春に先行発売した「マンナンチャプチェ」が好評で、こんにゃく売場の活性化につながると市場の評価が高いことから、こんにゃく麺を使ったおかずシリーズの拡充を図ったものです。

■「うまいのなんの！」シリーズ 商品概要

商品名	うまいのなんの！ こんにゃくの ピリ辛みそ炒め (麻婆風)	うまいのなんの！ こんにゃくの あっさり塩炒め (タイ焼きそば風)	うまいのなんの！ こんにゃくの 甘辛しょうゆ炒め (すき焼き風)
調理例	 	 	 
特徴	ひき肉、にんじんなどの具材入り。ごはんに合う麻婆風のこんにゃくおかずがすぐできます。 <b>低糖質 3.2 g/100 g</b> <b>低カロリー 29 kcal/100 g</b>	塩味のあっさりした味でありながら、エスニック風の深いコク。具材の干しエビが旨さのポイント。 <b>低糖質 2.9 g/100 g</b> <b>低カロリー 24 kcal/100 g</b>	糸こんにゃくの調理例としてすぐ頭に浮かぶすき焼き。醤油ベースの定番の味。豆腐や肉を足して少し豪華にも。 <b>低糖質 3.6 g/100 g</b> <b>低カロリー 28 kcal/100 g</b>
内容量	2人前入り 152.1 g 特性こんにゃく麺 140 g、具入り粉末タレ 12.1 g	2人前入り 151.9 g 特性こんにゃく麺 140 g、具入り粉末タレ 11.9 g	2人前入り 151.8 g 特性こんにゃく麺 140 g、具入り粉末タレ 11.8 g
参考価格	200 円 (税抜き)		
賞味期間	120 日		

【ハイスキー食品工業 会社概要】

所在地：〒761-0612 香川県木田郡三木町永上 219 創業：1924 年 6 月 設立：1959 年 12 月  
資本金：1,000 万円 事業内容：こんにゃく製造、チルド食品卸

本件についてのお問い合わせ先

ハイスキー食品工業(株) 担当：菱谷哲嗣 電話 087-898-1125 FAX 087-898-6027  
URL：<http://www.haisky.co.jp> Email:noritsugu@haisky.co.jp