

**高たんぱく・低糖質な“大豆麺”と専用スープ・ソースがセットになった
「キッコーマン 大豆麺」シリーズ
「ゆずおろし」「えび塩焼きそば」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、2 月 6 日に、「キッコーマン大豆麺 ゆずおろし」「キッコーマン大豆麺 えび塩焼きそば」を全国で新発売します。



「キッコーマン 大豆麺」シリーズは、「大豆麺」（乾麺）と専用のスープやソースをセットにした“新しい主食”です。1 袋 1 人前入りです。小鍋やフライパン、電子レンジなどで簡単に調理できます。

麺は、大豆を 50% 配合した乾麺です。しっかりした食べ応えがあり、のどごしや口当たりのよい麺で、ほのかな大豆の風味が特徴です。和・洋・中などのジャンルを問わず、様々な麺メニューに使えます。
※麺には小麦も使用しています

「キッコーマン 大豆麺 ゆずおろし」は、たっぷりの大根おろしに国産ゆず果汁を合わせたさっぱりとした味わいです。ゆでた麺を冷水で冷やすため、夏にぴったりです。ソースはレトルト殺菌（120℃で 4 分以上の加熱）をしていないため、かつおの風味や大根おろしの食感を楽しめます。

「キッコーマン 大豆麺 えび塩焼きそば」は、香ばしい海老の風味が効いたうまみ豊かでまろやかな味わいです。キャベツやピーマンなどお好みの野菜やカット野菜を加えて、フライパンで簡単に本格的な“えび塩焼きそば”をつくることができます。

近年、調理の時間短縮や簡便化などのニーズが高まっています。食卓では、丼物や麺類など、主食 1 品で完結するメニューの登場頻度が増えています（*1）。

また、近年、たんぱく質摂取量の減少が課題となっています（*2）。

「大豆麺」は、高たんぱく・低糖質な麺です。たんぱく質を 1 食（65g）当たり、19.3g 含みます（*3）。乾燥うどん（1 食分・70g）の約 3 倍、鶏むね肉（1 食分・100g）とほぼ同等です。糖質は、乾燥うどんと比較し、40%カット（*4）しています。

■「キッコーマン 大豆麺」シリーズの商品ラインアップ

＜新発売＞



(※1) 株式会社ライフスケープマーケティング食MA P_®家族世帯版データよりキッコーマンが分析
(※2) 出典：「国民健康・栄養調査」（厚生労働省）（https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html）
(※3) 日本食品標準成分表 2020 年版の「にわとり むね 皮つき」100g のたんぱく質は 19.5g、「干しうどん 乾」70g のたんぱく質は 6.0g です。
(※4) 日本食品標準成分表 2020 年版の「干しうどん 乾」との比較

記

(単位:円 消費税別)

品 名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン 大豆麺 ゆずおろし	115g 平袋	310
キッコーマン 大豆麺 えび塩焼きそば	102g 平袋	310

2. 発売日 2023 年 2 月 6 日

3. 販売地域 全 国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上