

「つるとんたん」のニューブランド麺、糖質を抑えた食物繊維豊富なおうどんが完成しました。  
「つるとんたんロカボうどん」を販売開始いたしました。



麺匠の心つくし“つるとんたん”を手掛けるカトープレジャーグループ（東京本社：渋谷区千駄ヶ谷／大阪本社：大阪市天王寺区／代表取締役CEO：加藤友康）は糖質を約50%抑えたヘルスケア志向のおうどん「つるとんたんロカボうどん」の販売を開始いたしました。

**【糖質約50%オフ】**

つるとんたんロカボうどんは従来のおうどんと比較して糖質を約50%カットする事に成功しました。（100gあたり13.5g）この量は1食あたりおにぎり約半個強分の糖質量に相当します。ロカボとは「適正糖質」を意味し、食事の改善から健康を高めるために体内に摂取する糖質の量を極端に減らさず、適正量を摂取し、3食正しく適正糖質を摂取する事で食後の血糖値の上昇を和らげ、あらゆる生活習慣病のリスクを回避し、体質の改善を行います。

**【食物繊維も豊富でお腹も健康に】**

つるとんたんロカボうどんは豊富な食物繊維を含んでいることも大きな特徴です。厚生労働省が定める1日の食物繊維の目標摂取量は成人男性20g、女性18gです。つるとんたんロカボうどんに含まれる食物繊維は1食あたり35gと、1食で1日分以上の食物繊維を摂取する事ができます。食物繊維を十分に摂取する事はお腹の健康はもちろん、食後の急激な血糖値上昇を抑える作用もあります。

**【こんな方につるとんたんロカボうどん】**

血糖値を安定させる事により受けられる効果は、個人差がありますが無限にあるとも言われておりダイエット効果、美肌効果、良質な筋肉を育成する、生活習慣病の予防など、様々な効果が期待できます。

「健康上の理由で糖質の摂取を制限されている方」

「糖質制限のダイエットを実施されている方」につるとんたんロカボうどんは是非おすすめです。

**【販売の詳細】**

2017年4月24日 18時より麺匠の心つくしつるとんたん国内全店で1玉180円（税込）にて販売開始。

＜本件に関するお問合せ先＞  
カトープレジャーグループ 広報担当／谷口清子 TEL:080-3508-5309  
TEL :03-3746-0666 MAIL : pr@pleasureone.jp