

通常中華麺は角砂糖およそ 18 個分以上の糖質量
そこで糖質量 72%カット さらに 食物繊維 4.5 倍!
まるでラーメン! 大豆で作った「低糖質中華麺」新発売!



株式会社エスアンドエスフーズは、この度大豆粉を使用した「低糖質ツルツル大豆中華麺」を発売します。

近年、糖質制限が効果的なダイエット法として、また糖尿病の予防と改善を目的とした食事療法の新たな選択肢として注目されています。
 株式会社エスアンドエスフーズでは、毎日の食生活に欠かすことのできない「主食」について、糖質制限食の開発に取り組んでおります。

新発売「低糖質ツルツル大豆中華麺」は、糖質量を大幅にカットした中華麺です。

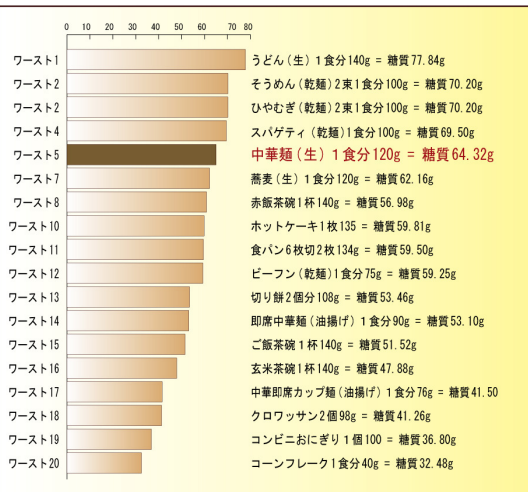
小麦粉を主原料とした一般の中華麺は、主食の中でも極めて糖質が高く 100 グラムあたりの糖質量は、**角砂糖 18 個分以上のおよそ 64.3 グラム**もあります。

本商品は一般の中華麺と比較して、100 グラムあたりの**糖質量はたったの 15.2 グラム(1/4 以下)**です。

圧倒的な糖質カットに加え、1 食あたり**レタス 2.5 玉分以上の食物繊維 9.6 グラム**が含まれております。

ラーメン、焼きそば、つけ麺など、調理方法によって糖質制限の食卓のバリエーションが広がります。

1 食当たりの主食糖質ワースト **20** ランキング



(※日本食品標準分析表調べ)

<p><低糖質ツルツル大豆中華麺> 麺は 3 種類(ストレート麺、ちぢれ麺、平打ち麺) 価格 248 円(税込)</p>	<p><本件に関する問い合わせ先> 【販売会社】株式会社アドフィールド 【担当】山下・阿部 【住所】東京都練馬区南大泉 6-20-19</p>
<p><株式会社エスアンドエスフーズ> 【代表者】遠藤重雄 【住所】東京都国立市谷保 6300 番地 【事業内容】食料品、健康食品、調味料等の企画、製造販売</p>	<p>TEL 03-5935-2811 FAX 03-5935-1141 E-mail af5@add-field.co.jp 【ホームページ】http://www.add-field.co.jp/</p>