

低糖質おからを特殊加工した **全く新しいパン粉代用品**

糖質量 93.9%カット 「**低糖 まるでパン粉**」



株式会社エスアンドエスフーズは、この度おからを特殊加工した全く新しいパン粉代用品「**低糖まるでパン粉**」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。

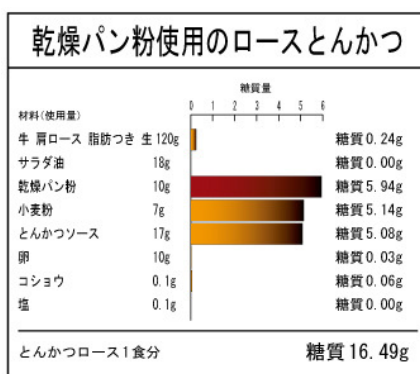
株式会社エスアンドエスフーズでは、様々な糖質制限食の開発に取り組んでおります。

「**低糖まるでパン粉**」の糖質量は **100 グラムあたり 3.6 グラム**。これは従来の乾燥パン粉と比較して **糖質量およそ 93.9%カット**です。

低糖まるでパン粉を使用することで、揚げ物、フライ料理などの気になる糖質量を大幅に抑えることができます。

原材料に食物繊維豊富なおからを使用しているためパン粉代用品でありながら、食物繊維もたっぷり。100 グラムあたりの食物繊維量は、通常の乾燥パン粉の約 14 倍です。

糖質量にこだわるなら、低糖質のソースや、小麦粉代用品としておから粉などを併用することで、例えばロースとんかつ 1 食分の糖質もご覧の通り。大幅に改善可能です。



<p><低糖まるでパン粉> 価格 298 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 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>
<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>	