

**抜群の食味と糖質50%カットを両立！次世代型乾麺がついに登場！！  
「食物繊維たっぷり城北麺工の低糖質麺」9月1日より販売開始**

城北麺工株式会社(本社:山形県山形市、代表取締役社長 峯田 吉男、以下「城北麺工」)は、創業60周年記念商品として、美味しさと糖質量を兼ね備えた城北麺工の「低糖質麺」(本体:320円、税込:346円)を2017年9月1日(金)から、全国のスーパー・ドラッグストア・城北麺工ネットショップはぐる庵で順次販売を開始致します。



城北麺工:低糖質麺(180g)

■抜群の食味と糖質50%カットを両立！次世代型乾麺がついに登場

この度は、城北麺工創業60周年記念商品として麺の糖質量を通常の約半分に抑え、且つ食物繊維を1食あたり30g以上摂取が可能な乾麺の開発に成功致しました。低糖質市場では、「糖質オフ」と「食味」のバランス・両立が難しく、消費者の声として「低糖質＝おいしくない」というイメージが定着しつつありますが、弊社独自技術・独自配合により、その概念を覆す程の食味を持ち、従来よりも糖質を50%オフ(※)を達成した商品となっております。※詳細は下記商品詳細参照

## ■商品詳細

【商品名】低糖質麺

【価格】本体:320円、税込:346円

【糖質/食物繊維/カロリー】糖質:22.0g/食物繊維:33.7g/カロリー:203kcal  
(1食あたり90gを茹で上げた場合)

【ゆで時間】約4分

【賞味期限】1年

【内容】城北麺工独自の配合により、「麺らしさ」を残しつつ糖質50%カットを実現しました。

また、1人前に33.7gの食物繊維が含まれておりますので、1日に必要な食物繊維目標量を手軽に摂取することができます。乾麺ですので、常温保管が可能+賞味期限が1年+ゆで時間約4分と、非常に扱いやすい仕上がりとなっております。

※日本食品標準成分表2015そうめん・ひやむぎ(乾)と比較して糖質50%オフ

茹で後1人前の比較	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食物繊維	食塩相当量
城北麺工の低糖質麺	203kcal	10.8g	0.5g	22.0g	33.7g	0.4g
そうめん・ひやむぎ(乾)	229kcal	6.3g	0.7g	44.8g	1.6g	0.4g

※日本人の食事摂取基準(2015年版)による食物繊維の目標量(18~69歳)による  
…男性20g以上、女性18g以上

## 【会社概要】

城北麺工株式会社(じょうほくめんこうかぶしがいしゃ)

設立:昭和31年6月27日

所在地:山形県山形市城北町2-2-17

代表者:代表取締役社長 峯田 吉男(みねた きちお)

事業内容:乾麺、生麺、包装もち、鏡もち、赤飯、トレイごはんの製造・販売事業

資本金:5000万円

企業HP:<http://yamagata-johoku.co.jp/>

企業理念:私たちは、豊かな日本の伝統食材「麺」・「餅」を通して、健康と社会に貢献する企業を目指します。

我々は上記企業理念のもと、半世紀以上に渡り真剣にお客様の「健康」と「社会」に貢献できるようお客様とともに歩んでまいりました。創業60年という節目を迎え、今まで以上にお客様の「健康」と「社会」をよりよいものにすべく、当社の長年培ってきた技術と味で人々の豊かな生活に寄与できるよう更なる努力を重ねていく所存です。今後とも変わらぬご支援とご愛顧の程、よろしくごお願い申し上げます。

以上

## 《本件に関するお問い合わせ》

城北麺工株式会社商品管理統括グループ 担当:結城

TEL:023-643-5501

FAX:023-643-1735

Mail:t.yuuki@yamagata-johoku.co.jp