

## 低糖質・低カロリーで大人気の簡便おかずシリーズ「うまいのなんの！」3種

さらに低脂質に、たんぱく質・食物繊維をプラスしてリニューアル発売

こんにゃく製造販売のマンナンミールカンパニー(ハイスキー食品工業株式会社、本社:香川県木田郡三木町、社長:菱谷龍二)は、人気商品であるこんにゃく麺「うまいのなんの！」シリーズの3種(チャプチェ、ピリ辛みそ炒め、甘辛しょうゆ炒め)をリニューアルして3月から順次販売開始しました。具入り粉末タレを刷新。食物繊維豊富・たんぱく質入り・低脂質の健康的なおかずこんにゃく麺です。

### ■毎日忙しい女性に、簡単に作れてヘルシーなものを

「うまいのなんの！」は、「家事に育児に仕事にと毎日忙しい」という女性の悩みを少しでも解消したいという思いから、調理と家事の負担を軽減、かつ、おいしさとヘルシーさも備えたおかずとして2017年に販売を開始しました。利用者の方からは「簡単に作れて便利」「おいしいのにヘルシーでうれしい」といった声があり、発売当初からご愛顧いただいています。

当社の特許技術によりこんにゃく麺自体に旨みを付けているため、下ごしらえが不要。粉末タレを絡めながらフライパンで約2分、または電子レンジでわずか1分でおかず一品が簡単にでき上がります。気分やお好みによって野菜などの具材を加えてもよりおいしく食べられます。



### ■リニューアルでさらに健康的に

「うまいのなんの！」は具入り粉末タレと合わせても低糖質(調理後100gあたり糖質2.4g~2.9g)、低カロリー(調理後100gあたり24~29kcal)を両立しています。リニューアル品ではさらに、低脂質(甘辛しょうゆ炒めは脂質0)、食物繊維・たんぱく質を配合して、より美味しく・より健康的なおかずになりました。糖質制限やダイエット中の方のメニューにもお勧めします。(※一般的にヘルシーと言われる春雨の100gあたりの糖質は約30g、カロリーは約110kcalです。)

■「うまいのなんの！」シリーズ 商品概要

商品名	うまいのなんの！ こんにゃくのチャプチェ	うまいのなんの！ こんにゃくのピリ辛みそ炒め (麻婆風)	うまいのなんの！ こんにゃくの甘辛しょうゆ炒め (すき焼き風)
調理例			
特徴	ひき肉、にんじん、ニラなどの具材が入っており、ごま油の香ばしさが人気のチャプチェ味。おかずとしてもおすすめ。 低糖質 2.9g/100g 低カロリー 26 kcal/100g	ひき肉、にんじんなどの具材入り。ごはん合う麻婆風のこんにゃくおかずがすぐできます。 低糖質 2.4g/100g 低カロリー 24 kcal/100g	糸こんにゃくの調理例としてすぐ頭に浮かぶすき焼き。醤油ベースの定番の味。豆腐や肉を足して少し豪華にも。 低糖質 2.6g/100g 低カロリー 22 kcal/100g
内容量	2人前入り 149.4g こんにゃく麺 140g、具入り粉末タレ 9.4g	2人前入り 149.5g こんにゃく麺 140g、具入り粉末タレ 9.5g	2人前入り 150.3g こんにゃく麺 140g、具入り粉末タレ 10.3g
参考価格	220円(税抜き)		
賞味期間	180日(常温)		

《会社沿革》 1924年、飲料の製造業「ヒシヤ飲料」として創業し、シーズンオフに副業としてこんにゃくを製造販売。64年法人化「ハイスキー食品工業(株)」。主力は飲料からこんにゃくに移行。90年代後半から、こんにゃくの価値を高める技術研究に取り組み、次々と特許取得。独自の脱アルカリ技術や調味・着色技術などを用いて生まれた次世代こんにゃく加工食品「マンナンミール」を開発。低カロリー、低糖質、低脂質、低GIなどこんにゃくがもつ機能性はそのままに、調理・調味の時間や手間を大幅に省略した手軽さなどが特長。

《会社概要》 本社：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上219番地／設立：1959年／創業：1924年  
／事業内容：こんにゃく製造・チルド食品卸／従業員：23名／代表取締役：菱谷龍二／資本金：1,000万円

本件についてのお問い合わせ先

担当：菱谷哲嗣(ひしたにのりつぐ) 電話：087-898-1125 FAX：087-898-6027

携帯：080-2974-3563 Email:noritsugu@haisky.co.jp (メディアの方のみ)