

## … 新商品に関するお知らせ …

食べたい時に、いつでも

「ミカタゴハン ライトヌードル(豚骨・カレー・辛みそ味)」

「ミカタゴハン ライトリゾット(トマト)」

こんにやく製造の寿マナック(広島市佐伯区湯来町、原田雅司社長)は6月3日、低カロリー・低糖質のこんにやくを使用したインスタント食品「ミカタゴハン」シリーズを発売します。

弊社は2018年に、健康・美容食市場の開拓に向けて、商品ブランド「DeLiet」(デリエット)を創設しました。

今回発売する商品「ミカタゴハン」シリーズは同ブランドの主力商品として展開します。

新商品は働く女性、男性をターゲットとした「ミカタゴハン ライトヌードル」と「ミカタゴハン ライトリゾット」の2タイプ。

ライトヌードルはその名の通り、麺料理。こんにやく麺を使い、通常のカップラーメンと比較すると、カロリーは約5分の1、糖質は約4分の1に抑えています。ラインナップとして、スパイシーで深みのある味わいの「カレー」、ピリ辛で香り豊かな「辛みそ」、まろやかなコクのある「豚骨」の3種類を用意しています。

ライトリゾットは、米状こんにやくを主な具材に使ったスープリゾットで、カロリー・糖質を、おにぎりの約半分に削減。トマトをベースにさっぱりとした酸味に仕上げています。両商品共に、レタス100g(1食分)の約2倍の食物繊維を含むほか、調理時に水や湯がいらず、電子レンジで加熱するだけで食べられる仕様で、利便性を高めています。価格はライトヌードルが300円(税込)、ライトリゾットが350円(税込)。

「ミカタゴハン」というネーミングは、体と健康、忙しい時間、食べたい気持ちそれぞれの「ミカタ」と掛けたものです。弊社は今後も「健康」と「即食・簡便性」をコンセプトにした商品を開発・展開していきます。



ライトヌードル(豚骨)



ライトリゾット(トマト)

《 商品概要 》

商品名	DeLiet ライトヌードル (豚骨・カレー・辛みそ味)	DeLiet ライトリゾット (トマト)
規格	豚骨:こんにゃく麺(液込み)240g+粉末スープ17.4g カレー:こんにゃく麺(液込み)240g+粉末スープ12.2g 辛みそ:こんにゃく麺(液込み)240g+粉末スープ15.2g	200g
特徴	容器に入れて電子レンジで温めるだけで食べられる お水も不要な簡単ヌードルです。	電子レンジで温めるだけ、米状の こんにゃくを配合してカロリー・糖質 を抑えたスープリゾットです。
賞味期限	180日間	120日間
参考小売価格	300円(税込)	350円(税込)
荷姿	12個入/ケース	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存	
発売地区	全国	

DeLiet(デリエット)について

「Delicious(おいしい)」と「Diet(ダイエット)」の造語。おいしい食事を楽しみながら、健康、美容を実現するという意味を込めています。



◆ 寿マナック株式会社の概要

- 1, 会社名 : 寿マナック株式会社
- 2, 所在地 : 〒738-0512 広島市佐伯区湯来町白砂向山20番10号
- 3, 代表電話番号 : 0829-86-1213
- 4, URL : <http://www.kmanac.com>
- 5, 設立 : 1983年 10月
- 6, 資本金 : 2000万円
- 7, 代表者名 : 代表取締役社長 原田 雅司
- 8, 従業員数 : 80名
- 9, 事業内容 : こんにゃく、くずきり、調理食品、デザート、パン、惣菜等の製造販売  
特殊機械設計・製作

<本件に関するお問い合わせ先>

寿マナック株式会社 開発本部 平本(ひらもと)

Tel:0829-86-1213

Fax:0829-86-0147

E-mail:r-hiramoto@kmanac.com