

報道関係者各位

2018年11月23日
 株式会社 にんべん

ワンランク上のロカボを提案
「糖質 70%オフつゆの素ゴールド(3倍濃厚)500ml」
 2018年12月1日(土)より発売開始

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長:高津克幸)は、プレミアムラインの「つゆの素ゴールド」シリーズより、「糖質 70%オフつゆの素ゴールド(3倍濃厚)500ml」を発売いたします。
 「糖質 70%オフつゆの素ゴールド(3倍濃厚)500ml」で、“工夫しながら楽しむ食生活”を提案いたします。

■商品のポイント

糖質 70%カット
※

砂糖同等の甘さを追及し、甘味料であるスクラロース・ラカンカ抽出物を使用。食生活を楽しむために必要な【美味しさ】を徹底追及しました。

**有機醤油を使用
化学調味料無添加**

既存の「つゆの素ゴールド」と同等の品質を追求し商品には有機醤油を使用、さらに化学調味料無添加となっています。めんつけ汁以外に各種料理の基礎調味料としてもご使用頂けます。

※当社「つゆの素ゴールド」比

■一般社団法人 食・楽・健康協会が発信する「ロカボ」

「おいしく楽しく適正糖質」それがロカボです。

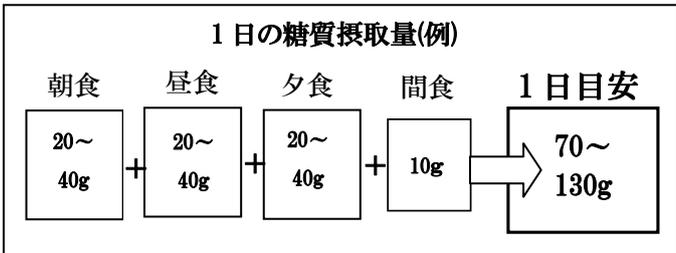


食・楽・健康協会の唱えるロカボのモットーは、「楽しく続けたい」。1食 20～40g、デザート(間食は10グラム)以下、1日 70～130gに糖質を抑えることを推奨しています。ロカボマークは、協会においておいしく楽しく適正糖質であると認められた商品に付与されます。



機能性と美味しさを両立
**厳選素材で
 ワンランク上の
 ロカボを提案します**

「ロカボ」、「ロカボ」マークは一般社団法人食・楽・健康協会の登録商標です。



商品規格

希望小売価格	551 円(税抜価格)
内容量	500ml
賞味期限	1年(未開封常温保管)
JAN	4902381 008384

にんべん

糖質70%オフつゆの素ゴールド 料理レシピ



鶏の照り煮

－材料(2人分)－

鶏もも肉	400g
長ねぎ	100g(1本)
糖質70%オフつゆの素ゴールド	90ml
サラダ油	大さじ 1/2(6g)

糖質
4.9g※

調理時間
20分

－作り方－

- ① 鶏もも肉は一口大、長ねぎは長さ3cmに切る
- ② フライパンに油を熱し、鶏もも肉を入れ、中火で十分に火を通す
- ③ 鶏肉に火が通ったら火を止め、キッチンペーパーでフライパンの余分な油を拭き取る
- ④ ③に長ねぎを入れ、中火で焼き目をつける
- ⑤ 糖質70%オフつゆの素ゴールドを入れ、全体に絡め、弱火で1分ほど煮詰める

※1人分の糖質量



トマたまチャンプルー

－材料(2人分)－

豚バラ肉	100g
トマト	300g
卵	3個(165g)
糖質70%オフつゆの素ゴールド	30ml
サラダ油	大さじ1(12g)

糖質
7.0g※

調理時間
20分

－作り方－

- ① 豚バラ肉は5cm幅に切り、トマトは8等分のくし切りの後、半分に切る
- ② 卵は溶きほぐしておく
- ③ フライパンに油を熱し、強火で溶き卵を入れ、菜箸で混ぜてスクランブルエッグにし、別皿に取る
- ④ 同じフライパンに豚肉を入れて中火で炒め、トマトを加えて火を通し、別皿に取った卵を戻して軽く炒める
- ⑤ 火を止め、糖質70%オフつゆの素ゴールドを入れる
- ⑥ 再び中火にし、軽く炒め合わせる

※1人分の糖質量

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 木村・中村までお願い致します。

HP: <https://www.ninben.co.jp> TEL: 03-3241-0519 FAX: 03-3241-0510