

<ニュースリリース>

「ロカボ」に対応！ 1食あたりの糖質量が40g以下(※1)
糖質想いの 押し麦がゆ 全2品 新発売
 国産押し麦100%使用し、満足な食べごたえ

カゴメ株式会社(社長:寺田直行、本社:愛知県名古屋市)は、『糖質想いの』押し麦がゆ全2品を、2018年1月9日(火)から全国で発売いたします。

この度発売する『糖質想いの』押し麦がゆは、1食あたりの糖質量を40g以下におさえた「ロカボ」対応型の商品です(※1)。白米のかわりに国産の押し麦を100%使用することで、糖質を白飯お茶碗約2分の1杯分(※2)におさえ、気になる糖質をコントロールできます。また、1食分の野菜(※3)を使用しています。押し麦のもちもちとした食感と、野菜の甘み・旨みを活かし、食べごたえのある味わいに仕上げました。

容器に「蒸気抜きパウチ」を採用することで、開封することなくパウチを立てたまま電子レンジで加熱することが可能になり、手軽にお召上がりいただけます。

ラインナップは、「糖質想いの 押し麦がゆ ごろっとお豆と完熟トマト」、「糖質想いの 押し麦がゆ 彩り野菜と旨み玉ねぎ」の全2品を展開いたします。

※1 「ロカボ」が推奨する1食あたりの糖質量は20~40g以内です。

※2 白飯お茶碗1杯150g分の糖質55.2gとの比較(食品成分表2015より算出)

※3 厚生労働省推進・健康日本21の目標値(1日350g)の約3分の1である野菜120g分。(野菜の全成分を含むものではありません。)

~『糖質想いの』押し麦がゆ~



■ 商品概要

商品名	容量／容器	賞味期間 (開封前)	店頭想定価格 (税抜)
糖質想いの 押し麦がゆ ごろっとお豆と完熟トマト	1食分250g／蒸気抜きパウチ	1年	320円前後
糖質想いの 押し麦がゆ 彩り野菜と旨み玉ねぎ	1食分250g／蒸気抜きパウチ		

■ 商品特長

<糖質想いの 押し麦がゆ 共通>

- ◇ 1食あたりの糖質量を40g以下におさえた「ロカボ」対応型の商品(※1)
- ◇ 白米のかわりに国産押し麦を100%使用
- ◇ 糖質が白飯お茶碗約2分の1杯分(※2)
- ◇ 1食分の野菜 120g分を使用
- ◇ パウチを立てたまま電子レンジで加熱できる「蒸気抜きパウチ」

<糖質想いの 押し麦がゆ ごろっとお豆と完熟トマト>

- ◇ 玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、赤いんげん豆が入って、トマトのうま味で食べ応えのある仕上がり
- ◇ 1食あたり163kcal／糖質24.8g／食物繊維5.8g／塩分1.0g

<糖質想いの 押し麦がゆ 彩り野菜と旨み玉ねぎ>

- ◇ 玉ねぎ、にんじん、ピーマン、いんげん、レンズ豆が入って、チーズのコクで満足感のある味わい
- ◇ 1食あたり175kcal／糖質27.6g／食物繊維4.7g／塩分1.3g

■ 発売日

2018年1月9日(火)

■ 発売地区

全国

■ 販売目標金額

2.2億円

■ カゴメお客様相談センター

0120-401-831 9時～17時 (土日祝日・年末年始を除く)

<報道機関様向けのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画本部 経営企画室 広報グループ 鶴田、榎木
TEL:03-5623-8503