



【新商品】タレを“まぜるだけ”。わずか1分でおかず1品が完成
簡便・おいしい・ヘルシーなこんにゃくおかずシリーズ3種を商品化

こんにゃく加工食品製造・販売のハイスキー食品工業(香川県木田郡三木町、社長：菱谷龍二)は、旨みのついた特製こんにゃくと粉末タレをセットし、超簡単な調理で食べられるこんにゃくのおかず「まぜるだけでうまいの！」シリーズ3品を商品化しました。3月1日から順次出荷を開始します。

■旨み付きの特製こんにゃく、手早くできて便利な低糖質・低カロリーなおかず

「まぜるだけでうまいの！」シリーズは、「こんにゃくの明太子味」「こんにゃくのごま味噌味」「こんにゃくのトマトソース味」の3種類。

きんぴら状にカットしたこんにゃく自体に当社の特許技術で旨みを付けているので、下ごしらえが一切不要。添付の具材入り粉末タレを絡めて、まぜるだけ。1分足らずでおいしいおかず一品が簡単にできあがります。

また、当商品は低糖質(調理後100gあたり糖質0.7g~1.2g)、低カロリー(調理後100gあたり14kcal~25kcal)を両立。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。

■「まぜるだけでうまいの！」シリーズの特長

- 調理1分、加熱なし。こんにゃく自体に旨味が付いており、開封してアク抜きや水洗いの手間がありません。
- お弁当のおかずやサラダのトッピングとして使えます。
- 満腹感を得ながらカロリー、糖質摂取量を減らせます。
- 当社の特許技術(こんにゃくの調味技術)でできた「すぐにおいしく食べられる」こんにゃく素材「マンナンミール®」だからできました。



■商品化の経緯

家庭でのこんにゃくの消費量は年々減少傾向にあります。おでんなどのこんにゃくを「おいしくて低カロリーだから」「好き」という人が多い一方、生のこんにゃくは特有の臭さがあり、アク抜きをして味を付けるのに時間がかかるため、忙しい家庭の主婦に「調理が面倒くさい」と言われ敬遠されるようになってきました。

当社では、低カロリー、低糖質の健康的なこんにゃくを家庭でもっと召し上がってほしいとの願いから、こんにゃくの弱点とされる調理の手間を取り除く独自技術を開発。これまでレバ刺し風の「マンナンレバー®」や、こんにゃくをすりつぶし味付けした飲料「マンナンスムージー®」などを商品化してきました。

一昨年からは、家庭で日常的に食卓に並ぶように、手軽に調理できるこんにゃくのおかずシリーズを商品化しています。レンジやフライパンで1~2分でできるこんにゃく麺「マンナンチャップチェ」や、「こんにゃくのみそ炒め」、「こんにゃくの甘辛しょうゆ炒め」などを順次商品化してきました。

当製品「まぜるだけでうまいの！」シリーズでは、さらに調理時間の短縮化に挑戦。鍋もレンジも使わず、袋から出して混ぜるだけ、ほんの1分以内で完成するという、超簡便なこんにゃくのおかずができました。

■「うまいのなんの！」シリーズ 商品概要

商品名	まぜるだけでうまいの！ こんにゃくの 明太子味	まぜるだけでうまいの！ こんにゃくの ごま味噌味	まぜるだけでうまいの！ こんにゃくの トマトソース味
調理例			
特徴	たらこ、パセリの具材入り。 サラダ感覚で食べられる、 明太子風のこんにゃくおか ずがすぐできます。 低糖質 0.7g/100g 低カロリー 17kcal/100g	ごま、にんじん、ねぎの具材 入り。サラダ感覚で食べられ るごま味噌味のこんにゃくお かずがすぐできます。 低糖質 1.2g/100g 低カロリー 25kcal/100g	トマト、パセリの具材入り。 イタリアン感覚で食べられ るトマトソース味のこんに ゃくおかずがすぐできます。 低糖質 1.1g/100g 低カロリー 14kcal/100g
内容量	2人前入り 147.2g 特性こんにゃく 140g、具入 り粉末タレ 7.2g	2人前入り 149g 特性こんにゃく 140g、具入り 粉末タレ 9g	2人前入り 145.4g 特性こんにゃく 140g、具入 り粉末タレ 5.4g
参考価格	200円（税抜き）		
賞味期間	120日		

【ハイスキー食品工業 会社概要】

所在地：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上 219 創業：1924年6月 設立：1959年12月
資本金：1,000万円 事業内容：こんにゃく製造、チルド食品卸

本件についてのお問い合わせ先

ハイスキー食品工業(株) 担当：菱谷哲嗣 電話 087-898-1125 FAX 087-898-6027
URL：http://www.haisky.co.jp Email:noritsugu@haisky.co.jp