

注目の一品

ハイスキー食品工業の「こばらみちる 世界deみちる 麺の旅」

レンジでこんにゃく麺

水もお湯も不要、電子レンジ2分ででき上がるカップこんにゃく麺「こばらみちる 世界deみちる 麺の旅」。

5月に発売した、下味付きこんにゃく麺「こばらみちる」は、袋から水を切って麺を取り出し、野菜と一緒に盛り付けサラダとして食べるタイプだった。

新商品は下味付きのこんにゃく麺を保存水ごと付属のプラカップにあけて、粉末スープと合わせてレンジ加熱すればでき上がり。準備に水もお湯も不要で面倒がないのが特徴だ。

味は2種類。爽やかな香りと酸味に唐辛子の辛みがアクセントになった「麗しのエスニック（薫るトムヤム）」と、鶏のうまみに香辛料のエキゾチックな香りがからむ

「恋しくてアジアン（ベトナム鶏だし）」を用意。各税別 220円。

こんにゃく麺なので1食19~21kcalと低カロリーで、糖質も1.3~2.4gと低い。食物繊維も豊富。

発売元はハイスキー食品工業（香川県三木町、087・898・1125）。

———<開発者から>———

インスタント麺で常識だった、水とお湯の準備を省いた画期的な商品。従来の「こばらみちる」をより簡便にしたもので、忙しい日々の中で調理の手間を軽減し、それでいて健康を保ちたい女性にお薦めだ。

保存水にはこんにゃくの品質を保つためアルカリ成分を含むが、水切りしないので



特有のアルカリ臭が出てしまうのが難点。そこで粉末スープを酸性にして中和させることでアルカリ臭をカットする独自製法を採用。今回はエスニック&アジアン風味の味付けだが、好評であれば世界各国の名物料理に挑戦し、味の幅を広げたい。

(常務取締役の菱谷哲嗣さん)