

こんにゃく麺 レンジで2分 マンナンミール



【高松】こんにゃくの製造・販売を手掛けるマンナンミールカンパニー（香川県三木町）は、電子レンジで2分加熱すれば食べられるこんにゃく麺スープの販売を始めた。独自技術を活用し、こんにゃくの

下処理は不要、保存水ごと加熱できる仕様に。低カロリー、低糖質の商品として健康志向の女性らを取り込む。マンナンミールカンパニーは、こんにゃくのカロリー成分を中和するこ

とで匂いを取り除き、色や下味をつける技術を有する。新商品「世界deみちる 麺の旅」写真Ⅱではこんにゃくを保存水ごと付属の容器にあげ、粉末スープをくわえて電子レンジで加熱すれば食べられる。税別220円で全国のスーパーなどで販売する。トムヤムクン味と鶏だし味の2種類をそろえ、1食あたりのカロリーは20キロ前後。2分で食べられる手軽さとカロリーの低さをPRしていく考えだ。

とで匂いを取り除き、色や下味をつける技術を有する。新商品「世界deみちる 麺の旅」写真Ⅱではこんにゃくを保存水ごと付属の容器にあげ、粉末スープをくわえて電子レンジで加熱すれば食べられる。税別220円で全国のスーパーなどで販売する。トムヤムクン味と鶏だし味の2種類をそろえ、1食あたりのカロリーは20キロ前後。2分で食べられる手軽さとカロリーの低さをPRしていく考えだ。