

'20.12.28

カップこんにゃく麺

ハイスキー
食品工業

簡便調理をアピール

マンナンミールカンパニーのハイスキー食品工業はこのほど、ヘルシーで簡便調理が特徴のこんにゃく麺「こぼらみち」に、水やお湯が不要なカップタイプ「世界deみちる 麺の旅」を



同社による特許製法の下味付きこんにゃく麺「こぼらみちる」は、多忙な女性を主なターゲットに3種類で展開し、好評発売中。既存商品はサラダ用だったのに対し

て、新商品の「世界deみちる 麺の旅」は、下味付きのこんにゃく麺を保存水ごとカップに開け、粉末スープと合わせレンジで2分加熱するといふもの。こんにゃくの保存水がそのまま麺のスープになるため、水やお湯を使わずに済むのが特徴。簡便さを一層高め、毎日の調理の手間を減らしながら、健康を保ちたい女性をメインターゲットとした。

さわやかな香りと酸味に唐辛子のアクセントが効いた「麗しのエスニック(薫るトムヤム)」と、鶏の旨味に香辛料が醸し出すエキゾチックな香りが食欲をそそる「恋しくてアジアン(ベトナム鶏だし)」を揃えている。価格は220円(税別)。