

お手軽にこんにやく麺

保存水 温めてスープに



ハイスキー食品工業が開発した保存水がスープになるカップこんにやく麺

ハイスキー食品が開発

こんにやく加工食品を製造、販売するハイスキー食品工業（三木町）は、保存水がスープになるこんにやく麺の販売を始めた。低カロリー、低糖質というこんにやくそのものの魅力に加え、調理の手間を減らして手軽さをアピールすることで、健康志向の女性らの需要を取り込む。

同社は、多忙な女性をメインターゲットに簡単に調理できる商品の開発に注力。昨年5月には、こんにやく麺の水を切って野菜と一緒に具材入りの粉末とあえるだけ

でさまざまな味のサラダになる「こぼらみちる」を販売。第2弾となる今回は温かいこんにやく麺を開発した。

新商品「世界deみちる 麺の旅」は、調理の簡単さをさらに追求。こんにやく麺を保存水ごとカップに入れ、粉末スープと合わせて電子レンジで2分加熱すると出来上がる。トムヤムクン味と香辛料の利いた鶏だし味の2種類。1食当たり約20キロ、糖質2割前後で、レタス1・5個分の食物繊維が入っている。

価格は220円（税別）で、全国のスーパーや通販サイトなどで販売。同社は「忙しい毎日に調理の手間を減らしつつ、健康も保ちたい女性にお薦め」としている。