

2017年4月17日

中西食品(株)

## 糖質50%OFF 麺のご案内

日本の血糖異常者は約2050万人(2004年)おり、今後も増える見込みです。医療現場でもカロリー制限から糖質制限へ移行しつつあるようです。

カロリーも約20%オフになっております。

オリジナルの配合で、食物繊維が生麺100g中約23g含まれています。これは、通常麺の15倍・ゴボウの5倍の量になります。

◎腸内フローラを改善する。

食物繊維は、善玉菌のエサになる為、腸内の善玉菌を増やす働きをします。

### 栄養計算結果

低糖質ラーメン 生めん100g当たり

	低糖質ラーメン (生めん)	標準品 (中華めん 生) ※
水分 (g)	37.1	33.0
たんぱく質 (g)	11.0	8.6
灰分 (g)	2.8	1.5
脂質 (g)	1.5	1.2
食物繊維 (g)	22.9	2.1
糖質 (g)	24.7	53.6
ナトリウム (mg/100g)	681	410
糖質オフ率	約53%	

※標準品の値は、日本食品標準成分表2015「中華めん 生」より抜粋した値です。