

### おいしく大豆を摂る 新しい食のカたち 「大豆がパスタになりました」

数量限定発売を経て、9月15日より販路拡大

ハウス食品は、2021年1月に数量限定で発売しご好評いただいた、「大豆がパスタになりました」を9月15日より、日用品ショッピングサイトの「LOHACO(ロハコ)」と一部の量販店で発売します。大豆粉を粉原料当たり50%配合した半生タイプのパスタ「リングイネ」が、100gずつ2食入っています。内容量200g（100g×2食）、オープン価格（税別参考価格598円）。



### ■「大豆がパスタになりました」3つのこだわり

#### 1. 食べやすいおいしさ

大豆はたんぱく質、食物繊維が豊富な分、口当たりが悪くなってしまうため、丁寧に粉碎した大豆粉を50%使い(※)、もちり食感のタピオカと同じ澱粉を合わせて、食べやすいおいしさに仕上げました。(※)50%は粉原料に占める配合率。大豆粉は脱皮大豆を使用。

#### 2. しなやかで食べ応えのある食感

乾麺ではなく半生タイプのリングイネにすることで、生パスタのしなやかで食べ応えのある食感を目指しました。

#### 3. 大豆特有のクセを抑える

ハウス食品独自の「大豆ほんのり製法」(特許出願中)で、大豆特有のクセを抑えることにも成功しました。



【パッケージ裏面】

### ■「大豆がパスタになりました」おすすめレシピ

製品パッケージ裏面のQRコードから「大豆がパスタになりました」のおすすめレシピへアクセスすることができます。



【エリンギとトマトのペペロンチーノ風】



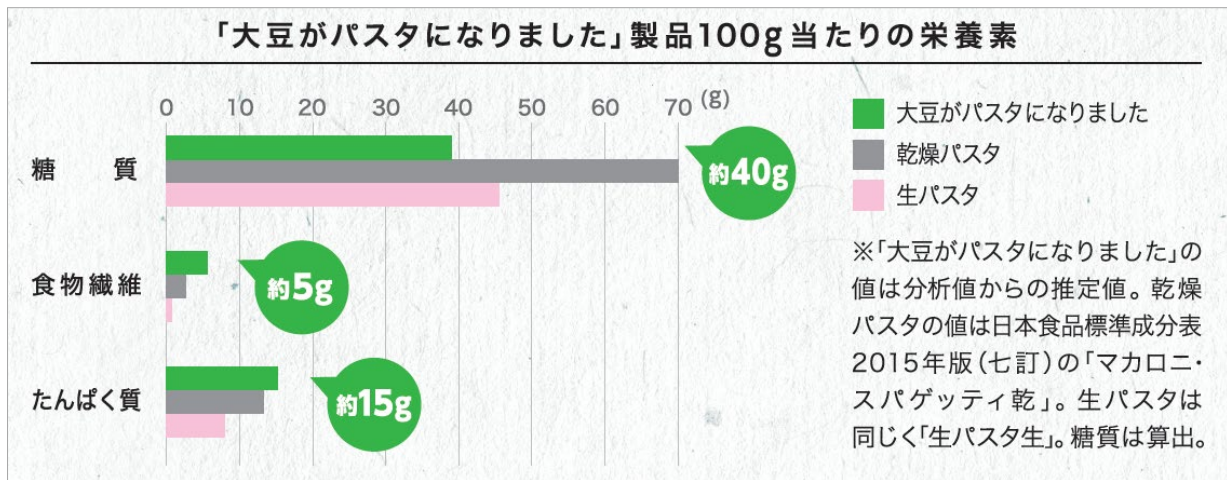
【コナツツオイルで作るサバ缶とレンコンの Pasta】



【アボカドとサーモンのヨーグルト Pasta】

## ■「大豆がパスタになりました」のいいところ

「大豆がパスタになりました」は、**糖質と食物繊維の量に配慮**しています。さらにイソフラボンも含まれているので、罪悪感なくおいしいパスタをお召上がりいただけます。また、カルボナーラやミートソースなどのメニューにすることで、**植物性たんぱく質と動物性たんぱく質が同時に摂取**できます。



## ■数量限定発売時のお客様の声

**再使用意向率約87%!** 今年1月に数量限定で発売した際、同封したお客様アンケートはがき(回答数106件)では、**大変ご好評いただきました**。味(満足度約80%)や食感(同約72%)、栄養価(同92%)の満足度が高いです。

### 【お客様からの声】

- ・この大豆パスタは、かなり食感も良いです。もちろんたんぱく質が摂れるのもgood。(60代女性)
- ・全然、大豆っぽくなく新しい食感のパスタみたいでとてもおいしかったです!今回は明太子の和風にしてみました。トマトソースなど色々な味をためたいと思いました。(40代女性)
- ・たんぱく質、食物繊維、イソフラボンが手軽においしく摂ることができ、ヘルシーで素晴らしい大豆パスタだと思います。(50代女性)

また、お取引先様からも**大豆とパスタの組合せが受けている**とのご評価をいただき、数量限定販売終了後には、お客様から取扱店に関するお問い合わせもいただきました。

数量限定販売時にご支持をいただいたお客様へ、再度、この製品をお届けするとともに、より多くの方にお届けしたいと考え、数量限定ではない形で販路を拡大して発売することいたしました。

是非とも、**大豆を半生パスタの形態で摂取する「新しい食のカタチ」**をお楽しみください。

## ■製品概要

- 製品名:「大豆がパスタになりました」
- 内容量:200g(100g×2食)
- 価格:オープン価格(税別参考小売価格598円)
- 発売日:2021年9月15日
- 発売地区:全国
- 発売チャネル:LOHACO(ロハコ)ほか、一部量販店
- ・「大豆がパスタになりました」LOHACO販売サイト

<https://lohaco.yahoo.co.jp/store/h-lohaco/item/U901657/>

