

# 海藻生まれのW(ダブル)ゼロ麺 のご紹介

## 「海藻生まれの Wゼロ麺」とは…

わかめ、昆布等の海藻（褐藻類）由来の天然の水溶性食物繊維である「アルギン酸ナトリウム」を主成分とする無色透明の麺状食品。

## 海藻麺の2つの0(ゼロ)!

海藻麺は、海藻成分と水を主成分としておりますので、以下の特徴がある。

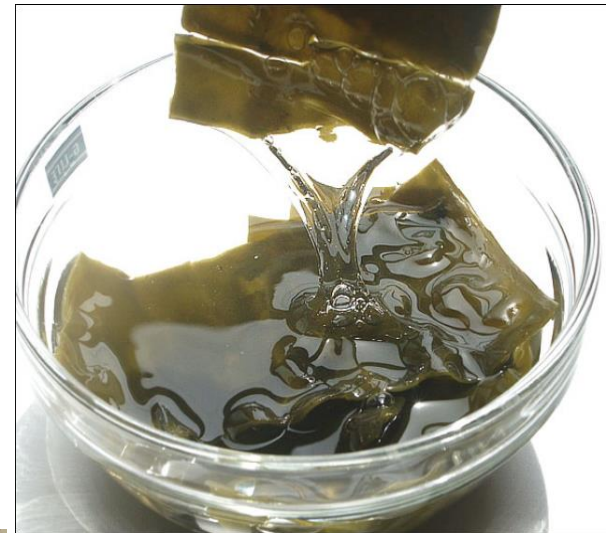
・カロリー0・糖質0 **ダブルゼロ!!**

これまでの添え物用の海藻麺とは全く違う新食感の為、副食では無く、主食=麺として使用可!

※製法特許申請中



わかめ、昆布等の褐藻類



このヌメリ成分に含まれるのがアルギン酸ナトリウム(※イメージ図)

| 栄養成分表示(100gあたり) |        |
|-----------------|--------|
| エネルギー           | 0 kcal |
| たんぱく質           | 0 g    |
| 脂質              | 0.1 g  |
| 炭水化物            | 1.1 g  |
| -糖質             | 0 g    |
| -食物繊維           | 1.1 g  |
| 食塩相当量           | 0.1 g  |

(株)江東微生物研究所分析値  
※食品表示基準に基づき、100gあたりエネルギー5kcal未満を0kcal、糖質0.5g未満を0gとしております。

アルギン酸ナトリウムとは?  
天然の海藻に含まれる、ヌメリ成分の仲間です。

# 「アルギン酸ナトリウム」の健康効果

アルギン酸ナトリウムとは？  
天然の海藻に含まれる、ヌメリ成分の仲間です。

「アルギン酸ナトリウム」は、褐藻類に特有な天然多糖類で、乾燥藻体の30%～60%を占める成分。いわばコンブやワカメの主成分で、**天然の水溶性食物繊維**である。アルギン酸ナトリウムには、多くの健康効果がある。

## ◎ 高血圧を予防する効果

## ◎ コレステロール値を下げる効果

そのヌメリにより、食事からの余分なコレステロールを包みこんで体外に排出する作用を持つ

## ◎ ダイエット効果

長時間にわたり満腹感を感じることができ、また、体内にほとんど吸収されないため、摂取カロリーを下げる効果もある。そのため、ダイエットに効果的である。

## ◎ 動脈硬化を予防する効果

コレステロールを排出する作用を持つため、動脈硬化を予防する。

## ◎ 腸内環境を整える効果

水に溶けてゲル状になり腸内に溜まった不要な老廃物を体外へ排出する働きを持つため、便秘を改善し、腸内の環境を整える効果がある。

# 「海藻生まれのWゼロ麺」 他の麺類との成分比較

他の麺と海藻麺の成分比較表

| 麺の種類            | エネルギー    | タンパク質  | 脂質     | 糖質     | 食物繊維  | ナトリウム                |
|-----------------|----------|--------|--------|--------|-------|----------------------|
| 海藻生まれのW(ダブル)ゼロ麺 | 0 kcal   | 0 g    | 0.1 g  | 0 g    | 1.1 g | 198mg<br>(食塩相当量0.1g) |
| インスタントラーメン(あげ麺) | 412 kcal | 9.1 g  | 17.2 g | 53.1 g | 2.2 g | 2000 mg              |
| 蒸麺(焼きそば)        | 396 kcal | 10.6 g | 3.4 g  | 73.0 g | 3.8 g | 340 mg               |
| ラーメン(生麺)        | 298 kcal | 9.8 g  | 1.2 g  | 55.8 g | 2.6 g | 140 mg               |
| 葛きり             | 270 kcal | 0.2 g  | 0.2 g  | 65.0 g | 1.6 g | 4 mg                 |
| そば              | 264 kcal | 9.3 g  | 2.0 g  | 48.0 g | 4.0 g | 4 mg                 |
| うどん             | 210 kcal | 5.2 g  | 0.8 g  | 41.6 g | 1.6 g | 240 mg               |
| 緑豆春雨            | 173 kcal | 0.1 g  | 0.2 g  | 40.4 g | 1.9 g | 6 mg                 |
| デンプン春雨          | 171 kcal | 0.1 g  | 0.1 g  | 41.6 g | 0.7 g | 7 mg                 |
| しらたき            | 12 kcal  | 0.4 g  | 0.0 g  | 0.2 g  | 5.8 g | 20 mg                |

仮に、Wゼロ麺を代わりに使用すると、1食分のカロリーを180～400kcal軽減する事も可能です。

※エネルギー(カロリー)は加熱調理後の麺200g(1食相当)の値です。

※上記の内、海藻生まれのWゼロ麺、意外のデータは「日本食品標準成分表2010年」を基に算出しています。

**Wゼロ麺を使用すると、カロリーをラーメンならば412kcal  
糖質は、焼きそばなら最大73g減らすことが可能です。**

# 「Wゼロ麺」の麺としての利用とメニュー一覧

「Wゼロ麺」の“**麺として**”の利用。食感に関して、他の麺類と比べても遜色のない食感を持ち、**しっかりとしたコシ**がある。

- **温かい**メニュー……麺が伸びにくく熱に強い。(ラーメン、うどん、そば、ちゃんぽん等)
- **冷たい**メニュー……加熱の必要がない為、冷蔵のまま使用できる。(冷やし中華、冷麺等)

## メニュー案



ちゃんぽん



すき焼き



チャプチエ



冷麺

葛きり風、たらこパスタ、餃子、ヨーグルト、チャプチエ、つけ麺、デザートの装飾、焼きビーフン、冷やし中華、白和え、酢の物、卵スープ、アイスクリーム 他

**無味無臭**の為、様々なメニューにカロリーを抑えたヘルシーな料理として利用可能な商品です。また、ゆでる、蒸す、炒める、電子レンジ等の**加熱調理も可能**です。**鍋には最後にそのまま入れるだけ！**海藻麺を使用することで様々なニーズに応じた**ヘルシーメニュー**に。