

‘25年秋冬
新商品



五種の穀物を使用し、食塩不使用で食物繊維が摂れるよう、健康に配慮した、様々な用途に使用できる雑穀入りのめん

<商品特長>

● 食物繊維9g/食、五種類の穀物を使用した雑穀入りめん

- ・ 黒大豆、小麦（一部に全粒粉を含む）、玄米、もちあわ、もちきび

● 食塩不使用

- ・ 様々な塩分濃度のソースやスープに合う

● サラダめんと相性が良い、リングイネ形状

- ・ 担々麺やパスタとも相性が良い





- A グリルチキン (一口大) 40g
- A レタス 80g
- A かぼちゃ(薄切り・焼く) 30g
- A レンコンチップ (揚げる) 12g
- 和風ドレッシング 50ml

<作り方>

- ① 沸とう湯で「健美麺」風味豊かな五穀めんを解凍し、湯切りして冷水でしめて器に盛る。
- ② ①にAを盛り付ける。
- ③ ②にをかける。

*1 2025年食事摂取基準 (1日摂取目標量22g以上)
 このメニューに含まれる食物繊維は約11.6g*2
 *2 日本食品標準成分表2020年版 (八訂) に基づく当社計算値

おすすめメニューのご案内

大豆ミートの豆乳担々麺 ~五穀めん使用~

<材料>

「健美麺」風味豊かな五穀めん(食塩不使用)…1食分

- | | | | |
|---------------|------|-----------|-------|
| A 大豆ミートの担々肉味噌 | 30g | B 担々めんスープ | 70g |
| A チンゲン菜(ゆで) | 15g | B 無調整豆乳 | 150ml |
| A 白ねぎ(輪切り) | 10g | B 水 | 150ml |
| A ピーナッツ(砕く) | 2g | | |
| A 輪切り唐辛子 | 0.3g | | |

<作り方>

- ① 鍋にBを入れ火を通し、器に注ぐ。(沸とうする前に火を止める)



おすすめメニューのご案内

グリルチキンサラダめん ～五穀めん使用～

1/2日分の
食物繊維が摂れる※1

<材料>

「健美麺」風味豊かな五穀めん(食塩不使用)…
1食分

A グリルチキン (一口大)	40g
A レタス	80g
A かぼちゃ(薄切り・焼く)	30g
A レンコンチップ (揚げる)	12g
和風ドレッシング	50ml

<作り方>

- ① 沸とう湯で「健美麺」風味豊かな五穀めんを解凍し、湯切りして冷水でしめて器に盛る。
- ② ①にAを盛り付ける。
- ③ ②にをかける。

※12025年食事摂取基準 (1日摂取目標量22g以上)

このメニューに含まれる食物繊維は約11.6g※2

※2日本食品標準成分表2020年版 (八訂) に基づく当社計算値

