

《働く女性の美と健康を応援する乾麺》 「むぎめん plus〔 〕」を発売

～ 穀物の可能性にチャレンジ ～

株式会社麦のめん(本社:岡山県倉敷市、代表取締役:塩見智可)は、女性社長ならではの発想で、働く女性の美と健康の応援をするために、ビタミン、ミネラルや食物繊維が豊富な「むぎめん plus〔 〕」シリーズ 3 品を発売しました。

【URL】<https://muginomen.com>



【「むぎめん plus〔 〕」誕生の背景】

「働く女性が自宅に帰ってから、時間を気にせず、気兼ねなく食べられる物があれば。」「コロナ禍で外食機会が減る中、働く女性の家事サポートができて、体が喜ぶ食べ物があったら。」と働く女性の美と健康の応援をするため、商品開発をスタートしました。

様々な主原料を用いて試作した結果、ライ麦と運命的に出会いました。「ライ麦の持つポテンシャルを最大限に発揮した麺を、自宅のストック品として置いてもらえたら、疲れたときの簡単料理がスペシャルなものになるのではないかと開発を進めました。

対象とする女性を集めた試食会で、開発当初ラーメンスープで試食をつづけていたところ、「和洋中のどの味にも対応できる麺なのに、一つのスープに限られてしまうのは、もったいない」と意見があり、麺のみの販売が決定しました。

日本蕎麦、ラーメン、パスタの代わりにマルチに使えて、ビタミン、ミネラルや食物繊維が豊富です。

製麺屋の女性社長による、女性のための女性にうれしい一品です。

【「むぎめん plus〔 〕」の特徴】

ライ麦、もち麦、全粒粉と現在注目されている雑穀を主原料に置いた麺です。

添加物を極力使用せず、素材本来の力を引き出し、しっかりとした食感を実現したため、あらゆる麺の代替になります。

plus〔ライ麦〕: 草原に立ったような、さわやかな青い風味が鼻に抜けます。

えぐみが少ない細切りのそばのような食感です。一度食べたら、また食べたくなります。

Plus〔もち麦〕: もち麦特有の香りがしたプリプリした食感の麺です。

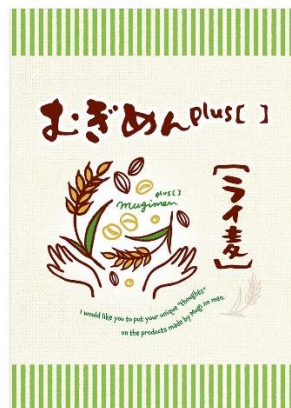
もち麦を食べ慣れている方にも、新たな出会いとなります。

Plus[全粒粉]: 歯ごたえと穀物の香りが分かりやすい麺です。

和洋中、どんな味にもなじむ上、栄養バランスが良好です。

【「むぎめん plus[]」製品概要】

plus[ライ麦]



品名: 干しめん

原材料名: ライ麦粉(ドイツ製造)、小麦粉、食塩/酒精、(一部に小麦を含む)

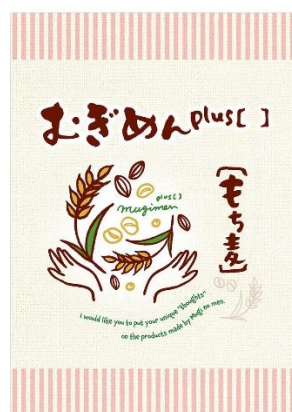
内容量: 80g

JAN: 4972031211211

価格: 400 円(税込 432 円)

お薦めの調理方法: ざるそば風、担々麺風、サラダ麺風

plus[もち麦]



品名: 干しめん

原材料名: もち麦粉(国内製造)、小麦粉、食塩/加工でん粉、酒精、(一部に小麦を含む)

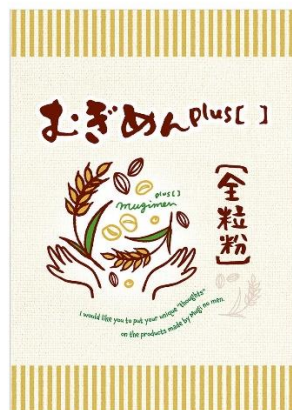
内容量: 80g

JAN: 4972031211228

価格: 400 円(税込 432 円)

お薦めの調理方法: うどん風、マグロ山かけ風、明太子クリーム風

plus[全粒粉]



品名:干しめん

原材料名:全粒粉(国内製造)、小麦粉、食塩/酒精、(一部に小麦を含む)

内容量:80g

JAN:4972031211235

価格:400円(税込432円)

お薦めの調理方法:塩ラーメン風、冷蔵パスタ風、油そば風

【購入方法】

WEBサイト:<https://muginomen.com>

「株式会社麦のめん」について



【会社概要】

会社名:株式会社麦のめん

所在地:岡山県倉敷市児島小川 6-1-55

代表者:塩見智可

創業:1965年

設立:1984年

URL:<https://www.muginomen.co.jp/>

事業内容:製麺業

【お客様からのお問い合わせ先】

TEL:086-472-2028(受付時間 9:00~17:00)

e-mail: info@muginomen.co.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

代表取締役 塩見智可

TEL:086-472-2028

e-mail: shiomit@muginomen.co.jp