

NEWS RELEASE

2019年1月17日



舌でつぶせるなめらかな麺が特長の「あいとうどん」3種類を 2月18日より発売

大塚グループの経腸栄養剤メーカーであるイーエヌ大塚製薬株式会社（本社：岩手県花巻市、代表取締役社長：小松 五郎）は、新商品「うどん」3種類を2019年2月18日より発売いたします。

「あいと。」（*1）は、通常の食事を摂ることが難しい方の食べる機能と栄養状態の回復を支援するための食品（冷凍食品）です。再成形食ではなく独自の技術「酵素均浸法」（*2）などにより、食材本来の形、色、味および栄養素をそのままに保ち、舌でくずせるやわらかさに加工調理しています。

新商品

「たぬきうどん」

「かしわ梅うどん」

「海老うどん」



咀嚼困難者にとって、うどんの麺は口腔内で押しつぶすことが難しく食べにくい食材で、一般的な調理では、舌でつぶせる程やわらかくすることは困難です。また麺を細かくきざむなどの調理の工夫もありますが、麺本来の外観やおいしさが失われがちです。そこで、食べる喜びの提供を目指す当社は「味わい、楽しめる」ように研究開発を重ね、舌でつぶせる「うどん」を商品化しました。

「たぬきうどん」は、なめらかな麺と合わせ出汁が味わえる一品。「かしわ梅うどん」はかしわと梅のさっぱりとした味がアクセントになっています。そして「海老うどん」は海老と揚げ玉の風味が相性抜群のうどんに仕上げました。

*1＝「I eat」（私は食べる）という、能動的で自発的な意味を込めています。

*2＝食材ごとに最適な酵素を選び、圧力を変えながら浸透させる独自技術で、形が崩れないギリギリのやわらかさで食感も残しています。また、食材の細胞損傷が少ないので、栄養素の漏出、風味や色の抜けがなく、食材本来の栄養素、風味、色調が自然のまま保たれています。

「うどん」の概要

商品名	たぬきうどん	かしわ梅うどん	海老うどん
パッケージ画像			
希望小売価格（税込）	313 円	486 円	518 円
内容量	114 g	132 g	132 g
栄養成分	エネルギー54kcal たんぱく質1.8g 脂質1.2g 炭水化物8.9g 食塩相当量0.8g	エネルギー70kcal たんぱく質3.3g 脂質2.1g 炭水化物9.4g 食塩相当量1.4g	エネルギー83kcal たんぱく質3.8g 脂質3.4g 炭水化物9.3g 食塩相当量1.0g
温め時間(200W)	7分	7分30秒	7分30秒
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・舌でつぶせる麺 ・なめらかな麺 ・常食のうどんとほぼ変わらない麺の長さ 		
商品サイズ	縦 120 mm×横 150 mm×厚さ 30 mm		
賞味期限	製造から 120 日		
発売日	2月18日（月）		
保存方法	-18℃以下で保存		
販売地域	日本国内（一部離島を除く）		
購入方法	TEL：0120-400-141 FAX：0120-834-130 インターネット： https://www.ieat.jp/		

イーエヌ大塚製薬株式会社 お問い合わせ窓口

TEL. 0120-357-770 9:00~17:00（土・日、祝日、弊社休業日を除く）

あいと。公式ホームページ URL：<https://www.ieat.jp/>