

糖質38%OFF！テイクアウトOK！コロナ禍で偏りがちな栄養を補う 緑色の「低糖質モリンガ麺」ポポラマーマから3月1日(月)新登場 ～90種類の栄養素を含むネオベジモリンガを練り込み、モチモチ食感＆あっさりした味わい～

株式会社ビースタイル チャレンジ（東京都新宿区、代表取締役：小嶋ともこ）が卸販売を行う“ネオベジモリンガ”を使用した「低糖質モリンガ麺」が、2021年3月1日より、全国に93店舗展開するゆであげ生パスタ専門店 ポポラマーマ（株式会社ポポラマーマ、本社：東京都江戸川区、代表取締役：安家美津志）の全てのパスタで選べるようになります。店内でのご利用はもちろん、テイクアウト、麺のみの購入も可能です。

※一部、テイクアウト販売に対応していない店舗がございますので、ご了承ください。

*ネオベジモリンガとは？

ビースタイル チャレンジが取り扱うインド産のモリンガ。モリンガは、90種類の栄養素を豊富に含み「奇跡の木」とも呼ばれるスーパーフードです。



+110円で、全パスタメニューを“低糖質モリンガ麺”に変更できます



メニュー例）国産ハーブ鶏とナス・しめじのみぞれボン酢しょうゆ

＜麺へのこだわり＞

創業以来、独自の低温製法で徹底的に生パスタにこだわってきたポポラマーマ。最高品質のデュラムセモリナ粉を使用し、デュラム小麦本来の旨味、コシの強さ、もちもち食感を引き出します。

今回の低糖質モリンガ麺には、食物繊維・ビタミン・ミネラルを豊富に含む東京都東久留米市が産地の「柳久保小麦」の「ふすま」（ブラン）を使用。1食あたり約1.7gのモリンガも練り込まれ、栄養たっぷり。

ネオベジモリンガは抹茶のような爽やかな味。麺に優しく馴染み、小麦本来の美味しさを残しつつ端切れの良いあっさりとした麺となっています。

POINT 1

糖質38%OFF！

※ポポラマーマの通常の麺と比較

POINT 2

90種類以上の栄養素

モリンガは鉄分がほうれん草の10倍など、栄養豊富！小麦も栄養価の高いものを厳選しました。

POINT 3

テイクアウト利用可

調理済のパスタはもちろん、麺だけの購入も可能。自宅での食事にも取り入れることができます。

ポポラマーマ代表 安家様より

低糖質モリンガ麺の開発～更なるパスタの機能UPを求めて～

炭水化物の中で、糖質がやや高いイメージのあるパスタですが、実はパスタの原材料であるデュラム小麦は硬質であることから、その消化スピードがゆっくりで血糖値の上昇がゆるやかとなり、それゆえにエネルギーが長時間に渡り持続するという特徴をもっています。イタリアのサッカー選手が試合前の食事として、パスタを食べる事が多いのは、そんな特性があるからだそうです。

一方で、やはり糖質が気になるというお客様にも、気がねなくパスタをお召し上がりいただきたいと思い、5年前から低糖質パスタの開発に着手。どうせ作るなら、低糖質でも美味しい物を、又、低糖質でも何か特徴を・・・ということで、私の母校である自由学園からのご紹介で、江戸東京野菜にも指定されている東京都東久留米市産の柳久保小麦のブラン（ふすま）を練りこんだ「ブラン入り低糖質生パスタ」を開発しました。ブランを入れる事で食物繊維・ビタミン・ミネラルを豊富に含み、糖質38%OFF（当社比）でありながら、もちもち食感でおいしい低糖質生パスタに仕上がりました。

そしてこの度、さらに機能性を上げたいと考え、スーパーフードとして評価の高い『モリンガ』を、前述の低糖質生パスタに加えました。モリンガを加える事で、人間に必要なビタミン・ミネラル・タンパク質・アミノ酸など90種類以上の栄養成分も加わり、更に機能性がアップした「低糖質モリンガ麺」が誕生いたしました。糖質が気になる方や、栄養バランスが気になる方はぜひ一度「低糖質モリンガ麺」をお試しいただきたいと思っております。

無農薬のネオベジモリンガとは？

人間に必要な90種類以上の栄養・健康成分を含み、別名“奇跡の木”とも呼ばれているモリンガは今まさにその栄養価の高さが注目されています。生命力の高いモリンガのいい部分をできるだけ活かしたい、その思いで、インドをはじめ、アフリカ、アジアの広い地域で栽培されている数多くのモリンガの中から、自生に近い環境で栽培しているモリンガ農園と契約をしました。徹底した品質管理と、数多くの厳しい検査をクリアした安全で美味しいネオベジモリンガをお届けしております。



モリンガは、タンパク質、カルシウム、鉄、ビタミン、β-カロテン、食物繊維、亜鉛、GABA、ポリフェノール等を含みます。

■食物繊維 レタスの18倍 ■鉄分 ほうれん草の10倍 ■ビタミンE ケールの19倍 ■βカロテン かぼちゃの13倍

無農薬モリンガの詳細はこちら⇒<https://neovege-moringa.bstylegroup.co.jp/products.html#moringa>

●ビースタイル チャレンジは「モリンガバトンプロジェクト」を通じ、人と環境の健康促進を応援します。

～お客様と一緒に三位一体となってサステナブルな社会を実現したいと考えています～

1. 地球環境への貢献【モリンガのCO2吸収量】

モリンガは、一般の植物の20倍、スギの50倍の早さで成長し、成長過程で多くの二酸化炭素を吸収しています。モリンガの木“1本”で年間160kgの二酸化炭素を吸収するとされています。

2. 経済への貢献

経済発展の乏しい南インドでは、モリンガ農園の敷地面積が増え、出荷が増えることにより、地元の農家の方々は、安定した収入を得ることができるようになります。インドの現地農家でモリンガの栽培が増えることにより、雇用を創出。現地の農家の方々が潤うことで、地元経済に貢献したいと考えています。

3. 沖縄でモリンガ栽培スタート！モリンガ栽培×雇用で多くの方の健康と生活も守る。

沖縄の農園・事業所では、障がいを持った方を積極的に採用し、その方の特性を活かしながらいきいきと働ける環境を作ります。



《ビースタイルグループについて》

best basic style～時代に合わせた価値を創造する～を共通の基本理念に掲げ、その時代の社会問題や人々の不便を革新的な事業によって解決しようと取り組んでいます。創業以来、主婦の雇用をのべ16万人以上創出してきた『しゅふ』OB』や多様な働き方×ハイキャリアを実現する『スマートキャリア』、すきま時間で働く『ご近所ワーク』など人材サービス事業を主軸に、RPA導入支援や民泊清掃、スーパーフード“モリンガ”のプロデュースなど事業領域を広げながら、グループ共通のバリュー「四方善」を実践して参ります。



《本プレスリリースに関するお問い合わせ先》

ビースタイルグループ 広報担当：兒玉・柴田・川崎・川上

Tel：080-5464-7294 Mail：pr@b-style.net