



知っている人は知っている 進化を続ける「糖質0g麺」の魅力

紀文食品というと魚肉練り製品のイメージが強いと思いますが、実は長年にわたり“ヘルシー麺”と呼ばれる商品の開発を続けています。

その代表と言える“糖質0g麺”は、2013年の発売から今年で9年目を迎え、商品ラインアップも充実。出荷数は2020年までの累計で8,000万食を超えています。また、2016年からは「Healthy Noodle」という商品名で北米でも発売され、海外でも人気の商品となっています。

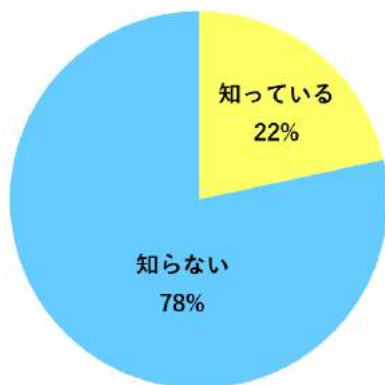
紀文では、全国の20代以上の男女12,023人を対象に、糖質0g麺に関する調査を実施。今回はその調査結果と共に、糖質0g麺の魅力やこれからの季節におすすめのレシピなどをご紹介します。

全国のスーパーやコンビニに置かれているけれど、 商品を知っている人はまだ2割

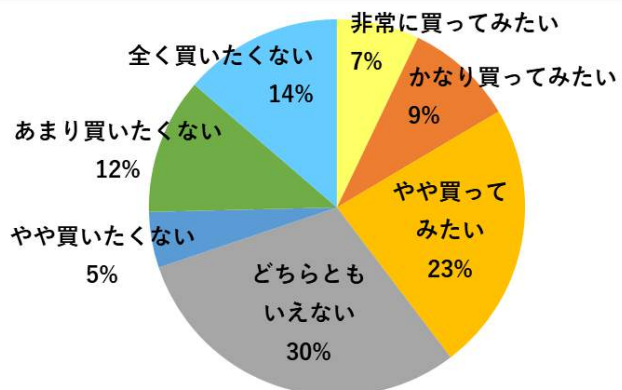
糖質0g麺という商品を知っているかどうか商品パッケージを見せながら聞いてみると、知っていると答えた人は約2割という結果に(Q1)。スーパーやコンビニエンスストアでの取り扱いは増えていますが、まだまだ知らない方が多いようです。

今度は糖質0g麺の商品コンセプトを提示し、購入意向を聞いてみたところ、「買ってみたい」と答えた方は倍の約4割という結果になりました(Q2)。

Q1.“糖質0g麺”を知っていますか
(n=12,023、単一回答)



Q2.“糖質0g麺”を買ってみたいと思いますか
(n=12,023、単一回答)



そもそも「糖質0g麺」って・・・？その答えは次のページに！

この資料に関する問い合わせ先
株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706
〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7
紀文 Web サイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

<“糖質0g麺”ってどんなもの?>

■ 6つの特長

- 1 おからパウダーとこんにゃく粉を原料に使った麺状商品
- 2 糖質量 0g
- 3 水切りだけで食べられる
- 4 1パックでレタス約 3 個分の食物繊維 10.7g がとれる※1
- 5 1パックのカロリーは 13kcal、ゆでうどんの 1/10 以下※2
- 6 原材料に卵・小麦不使用

※1 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）をもとに、レタス可食部 250g を 1 個分として算出

※2 日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）をもとに、ゆでうどん 180g を 189kcal として算出
 （※1※2 とともに平麺タイプ（180g）との比較）



■ 「平麺」「丸麺」「細麺」の 3 タイプ

メニューに合わせて平麺・丸麺・細麺の
3つのタイプからチョイス可能。



平麺



丸麺



細麺

■ 豊富な商品ラインアップ

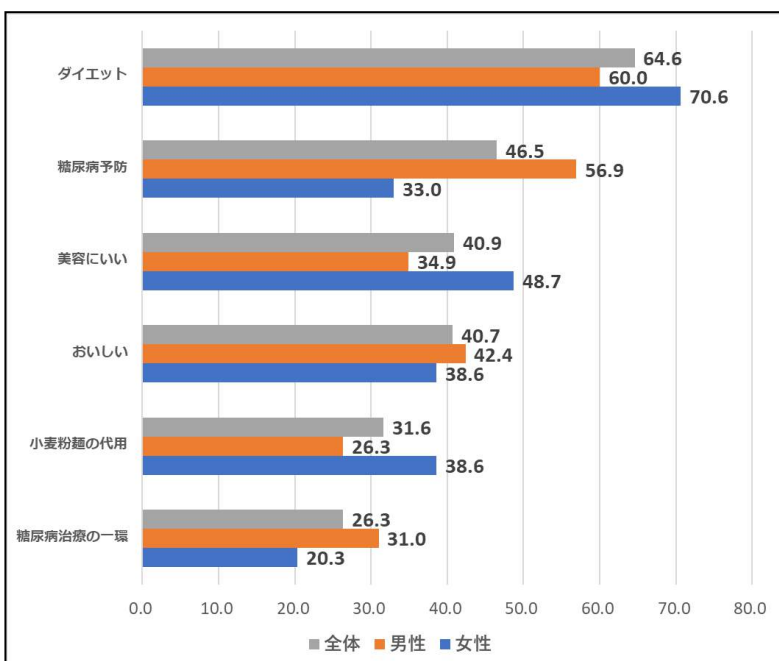
麺のみタイプとカップタイプをご用意。

タレやソースが添付されているカップタイプは簡単・便利な商品で、入門編としてもおすすめです。



糖質0g麺を買う目的は、男女とも「ダイエット」が最多 男性は健康、女性は美容のため

Q3.糖質0g麺を購入する理由 (n=452、複数回答)



次に、糖質0g麺を継続的に購入している20代以上の男女452人を対象に、糖質0g麺を購入する理由について聞いてみました。

男女とも1位は「ダイエット」という結果になりました。男女別に見てみると、男性はダイエットに次いで「糖尿病予防」という回答が多く、女性は「美容にいい」という回答が多いという結果に。

男性は健康のため、女性は美容のため、という傾向が読み取れます。

次ページでは、糖質0g麺にまつわる開発エピソードをご紹介します。

キーワードで知る“糖質0g麺”

2013年に発売され、スーパーやコンビニエンスストアの定番となってきた糖質0g麺。続いてはキーワードとともに、ヒストリーやエピソードをご紹介します！

✓ 開発の始まりは「磯小鉢®」から

糖質0g麺に欠かせないのが、紀文が持つ海藻由来の食物繊維・アルギン酸 Na を使った、麺状加工技術。紀文ではその技術を生かした商品として、1988年より「磯小鉢®」を販売しています。

また、健康志向を意識した商品開発を行っていたこと、消費者の健康志向が高まっていたことから、2010年に糖質0g麺の前身である、おからを主原料とした「サラダ de ヌードル」を発売。タレを添付し、サラダ感覚で召しあがっていただく商品として発売しましたが、お客さまから「麺だけの商品が欲しい」というお声をいただき、2013年に「糖質0g麺」という名称で麺のみでの販売を開始しました。



ロングセラーのヘルシー麺
「磯小鉢®」



2010年発売
「サラダ de ヌードル」



2013年発売
「糖質0g麺」

✓ ターゲットは「糖質制限に気を遣っている人」

糖質0g麺はもともと糖質に気を遣っている方をメインターゲットとして販売していました。「麺だけの商品が欲しい」というお声も、通常の麺を食べることができないという、糖尿病の方からのご要望でした。販売当初は想定以上に反響をいただき、供給が間に合わずオンライン販売を一時停止したことも。また、同じ頃に「糖質」というキーワードが、ダイエットや美容の面でも注目されるようになり、一般の方にも広くご購入いただくようになりました。

✓ 「進化」を続ける糖質0g麺

糖質0g麺はこれまで何度もリニューアルを重ねています。一番のポイントは“いかに麺としての満足感を上げるか”ということ。配合や麺の太さ、厚みを変更したり、丸麺タイプや細麺タイプを開発したりと、少しでも消費者の皆さまのご期待にそえるよう改良を行い、今では当初のものとは比べ食感やつるつるとしたのどごしがアップ。卵や小麦も原材料に不使用のため、アレルギーをお持ちの方も手に取りやすくなりました。進化を続ける糖質0g麺ですが、紀文が求めるさらに高い品質を実現し、より良い商品が提供できるよう取り組んでいきます。

✓ 好評な北米向け商品「Healthy Noodle」

2016年からは北米向けの商品として「Healthy Noodle」の輸出を開始しました。アメリカの糖尿病患者数は世界第3位ととても多く、社会問題にまで発展しています。そのことから健康的なライフスタイル志向が高まっており、“GLUTEN FREE / SUGAR FREE / FAT FREE / CHOLESTEROL FREE / DAIRY FREE”を実現した「Healthy Noodle」は通常の麺よりも健康的だと評判を得ています。年々出荷数も増えており、今注目の商品です。



北米向け商品「Healthy Noodle」

✓ カップタイプのフレーバーは「10種類以上のメニュー」からセレクト

カップタイプは糖質0g麺をより簡便に食べられる入門編。タレやソースがついているので、普段料理をしない方や料理が得意でない方でも手軽に食べられます。

毎年、春夏／秋冬で各2～3種類の新商品を発売。企画段階では、3つの麺タイプに合わせてメニューを考えます。それぞれの麺に対して3～4種類の候補を出して検討するので、1回で12～13種類のメニューを試すことも。春夏は冷たいままで食べられるもの、秋冬は身体が温まるものが好まれる傾向にあり、またその時のトレンドを採り入れながらメニューを検討しています。

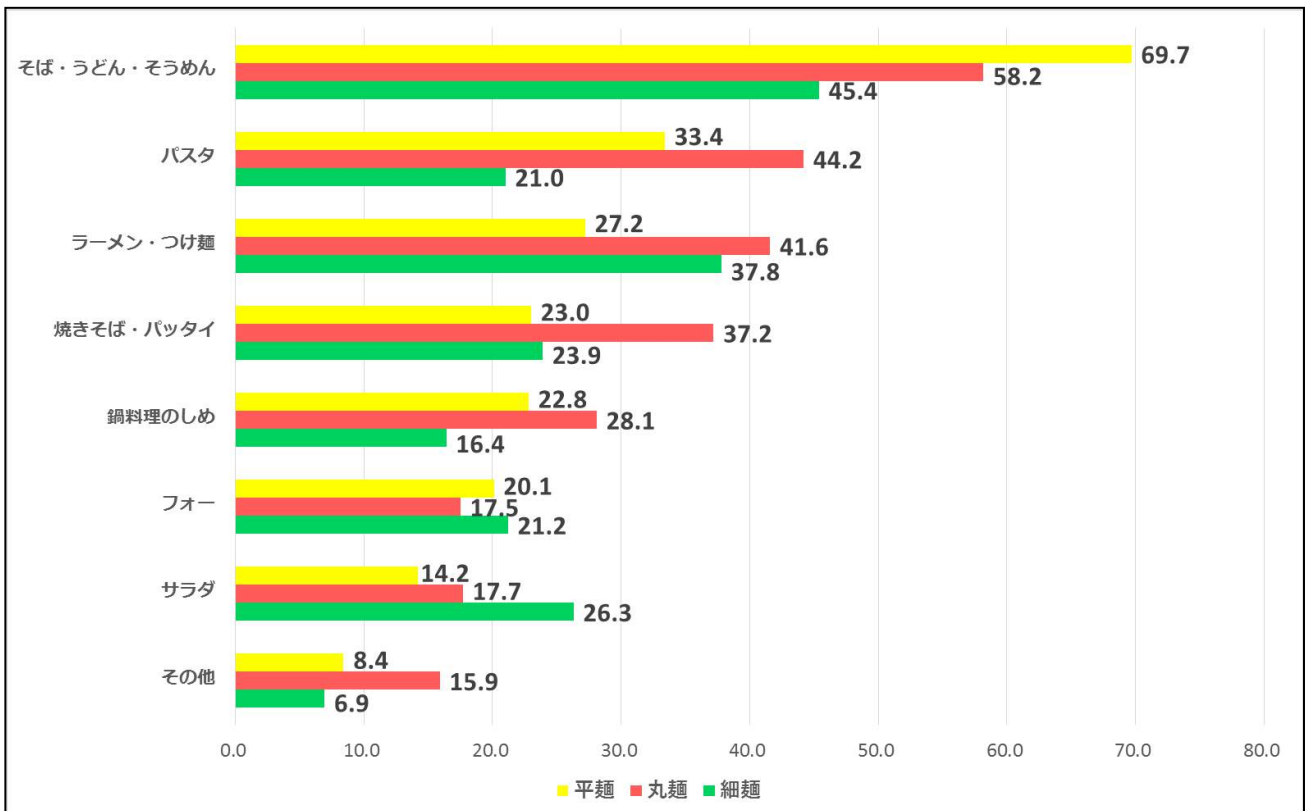
<2021年春夏の商品ラインアップ>



食べ方のバリエーションはさまざま

糖質0g麺をどんなメニューに利用しているか、麺のタイプ別に聞いてみたところ、最も多いのはやはり“そば・うどん・そうめん”。丸麺は他の2種に比べて、幅広いメニューに使われていることがわかります。作りたい料理に合わせて、麺を選べることも、糖質0g麺を継続してお使いいただける理由のひとつなのかもしれません。

Q4.糖質0g麺をどのようなメニューで食べていますか (平麺 n=415、丸麺 n=425、細麺 n=404、複数回答)



次ページでは、糖質0g麺を使った、アレンジメニューをご紹介します。

～糖質0g麺 アレンジメニュー～

※糖質量は1人分の値です。

平麺



糖質0g麺で作る花しゅうまい

【糖質量】4.4g

水けをきって約3cmに切った糖質0g麺を皮の代わりに使用することでヘルシーに仕上げたしゅうまい。見た目も華やかです。

丸麺



糖質0g麺とさば水煮缶のバターじょうゆパスタ

【糖質量】0.3g

から炒りした糖質0g麺をバターじょうゆと和え、さば水煮缶をのせた簡単パスタ。香ばしい香りが食欲をそそります。

細麺



糖質0g麺の納豆つけ麺風

【糖質量】17.9g

納豆とめんつゆで簡単にできる一品。ひきわり納豆が細麺とよく絡みます。梅肉を合わせれば、よりさっぱりして暑い日にもぴったり！

スイーツ



糖質0g麺で作るアイス

【糖質量】9.6g

水けをしっかりきった糖質0g麺を生クリームや豆乳などと一緒にフードプロセッサーにかけて凍らせれば、なんと不思議！デザートに大変身！

＼他にもWebサイトやInstagramにてさまざまなアレンジレシピ公開中！／

◎ブランドサイト「糖質0g麺」 www.kibun.co.jp/brand/toshitsuzerogmen/

◎公式Instagram「糖質0g麺 紀文 de ロカボ」@kibun_0gmen

《調査概要》Q1・Q2

- 調査機関：株式会社マーケティングアプリケーションズ
- 調査対象：20代～60代以上の各世代の男女
- サンプル数：男性 20代 1,202人／30代 1,200人／40代 1,205人／50代 1,200人／60代以上 1,204人
女性 20代 1,200人／30代 1,200人／40代 1,203人／50代 1,204人／60代以上 1,205人
- 調査方法：インターネットによる調査
- 調査地域：全国
- 調査期間：2020年11月5日～6日

《調査概要》Q3・Q4

- 調査機関：株式会社マーケティングアプリケーションズ
- 調査対象：20代～60代以上の糖質0g麺 麺のみタイプ購入継続者
- サンプル数：男性 20代 117人／30代 100人／40代 73人／50代 30人／60代以上 22人
女性 20代 65人／30代 56人／40代 57人／50代 56人／60代以上 32人
- 調査方法：インターネットによる調査
- 調査地域：全国
- 調査期間：2020年11月6日～7日

※本レポート内調査箇所の「糖質0g麺」は麺のみタイプ（平麺・丸麺・細麺）のことを指しています。