

全粒粉ベースのスマートフード完全栄養食「**BASE FOOD**」
ソースの旨味広がる「**BASE PASTA 旨辛ませそば**」

2024年8月26日(月)新発売

～花椒や唐辛子など4種のスパイスの辛味と旨味が広がる旨辛ませそば～

完全栄養の主食^{※1}を開発・販売するベースフード株式会社(本社:東京都目黒区、代表取締役:橋本舜、<https://basefood.co.jp>)は、1食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる全粒粉ベースの完全栄養の麺^{※2}「BASE PASTA(ベースパスタ)」シリーズから、「BASE PASTA 旨辛ませそば」を2024年8月26日(月)より公式オンラインショップ(<https://shop.basefood.co.jp/>)、他ECサイト、取扱販売店にて順次新販売します。



健康的なイメージが低い即席麺において、完全栄養の麺「BASE PASTA 旨辛ませそば」はそのネガティブなイメージを払拭し、“おいしさ”と“健康”を両立させた商品です。栄養や健康面で即席麺を敬遠しがちな方や、夜食を含めて罪悪感なく即席麺を食べたい人、忙しいシーンでも健康に気をつけたい人におすすめです。職場やお家での保存食としてもご利用いただけます。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL: 03-6821-7863 MAIL: basefood_pr@vectorinc.co.jp



■完全栄養パスタ「BASE PASTA 旨辛まぜそば」2つのポイント

1. 罪悪感を軽減。”おいしさ”と”健康”を両立した完全栄養の即席麺。

主に植物由来の原材料を使用し、1食(1個)でたんぱく質、食物繊維、ビタミン・ミネラルなど、からだに必要な33種類の栄養素をバランスよく含んでいます。「BASE PASTA 旨辛まぜそば」には、たんぱく質27.0g、食物繊維9.6g、鉄2.3mg、カルシウム 227mgが含まれており、さらに糖質も約35%OFF※3。また、気になる塩分量も即席麺でありながら1.9gと控えめな設計になっています。

2. 独自にブレンドしたスパイスで辛みと旨みのバランスを追求した旨辛まぜそば。

複数種の香辛料(唐辛子、花椒、山椒、胡椒)を独自にブレンドし、ピリッとした辛みの中にも旨みを感じられる深みのある味わいが特徴のまぜそばです。

一般的なカップ麺は塩分量が多く、口に入れた時のインパクトや後味が強く重い商品も多い中で、「BASE PASTA 旨辛まぜそば」は塩分量を抑えた設計になっており、スパイシーでパンチのある味わいをしっかりと感じながらもしつこくなく、飽きなく毎日でも食べていただける味わいになっています。

また、先行で発売した「BASE PASTA ソース焼きそば」と同様にかやくをたっぷり地使用。さらにスパイシーでパンチのある味わいにマッチする太めの麺を採用し、食べ応えと満足感を感じられる商品になっています。

■開発者コメント

「即席麺」や「まぜそば」というとジャンクで不健康というイメージもあり、食べることに罪悪感を感じて敬遠する人も多いかと思いますが、「BASE PASTA 旨辛まぜそば」は”おいしさ”と”健康”を両立させた即席麺です。そのまま食べてもピリッとした辛さと旨みの広がりを楽しむことができますし、お好みのスパイスや香味野菜などと合わせて、自分好みのまぜそばにアレンジしていただいても美味しく召し上がれます。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL: 03-6821-7863 MAIL: basefood_pr@vectorinc.co.jp

即席麺を日頃あまり召し上がらない方にも、即席麺好きの方にも満足感を感じていただける商品です。まだまだ暑い日が続きますが、食欲が落ちて栄養不足になりがちな暑い日にもぴったりの「BASE PASTA 旨辛まぜそば」を、ぜひ皆様の日常に取り入れていただけると嬉しいです。



■商品概要

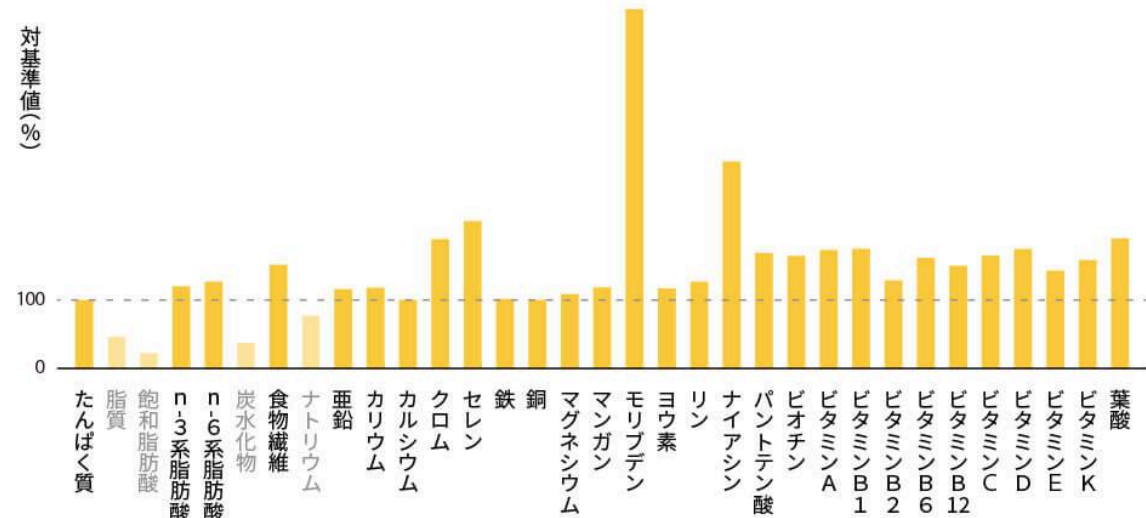


商品名	BASE PASTA 旨辛まぜそば
名称	即席カップめん
特長	1食(1個)で1食に必要な33種類の栄養素がすべてとれる全粒粉ベースの完全栄養の汁なし即席麺 - 花椒や唐辛子など4種のスパイスの辛味と旨味が広がる旨辛まぜそば

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL: 03-6821-7863 MAIL: basefood_pr@vectorinc.co.jp

	1袋あたり糖質35%OFF_{※3}、たんぱく質27.0g、食物繊維9.6g、鉄2.3mg、カルシウム 227mg - 気になる塩分量も即席麺でありながら1.9gと控えめな設計
原材料	めん[小麦たんぱく(オーストラリア製造、フランス製造、その他)、小麦全粒粉、大豆粉、小麦粉、小麦ふすま、粉末状大豆たんぱく、海藻粉末、ドロマイト、植物油脂、粉末油脂、昆布粉末、酵母]、添付調味料(植物油脂、砂糖、食塩、香辛料、デキストリン、粉末みそ、にんにく、調味油脂、酵母エキスパウダー、シーズニングパウダー、粉末しょうゆ)、かやく(粒状大豆たんぱく、ネギ)／加工でん粉、調味料(無機塩等)、かんすい、V.C、酸味料、カラメル色素、乳化剤、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B ₁ 、V.B ₆ 、V.B ₂ 、V.A、葉酸、V.D、V.B ₁₂ 、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)
内容量	1個あたり93g(めん75g)
価格	1個あたり488円(税込)※公式HPでの通常価格
賞味期限	製造後180日(高温多湿やにの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。)
発売日時	2024年8月26日(月)から順次発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ(https://shop.basefood.co.jp/) 他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピング、取扱販売店にて順次販売開始
含まれる栄養素	BASE PASTA® 旨辛まぜそばに含まれる栄養素 1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較  ※推定値 ※栄養素等表示基準値(18才以上、基準熱量2,200kcal)に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合 ※BASE PASTA® 旨辛まぜそば 1食の場合

■スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した10種類以上の原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破、定期購入者数は21万人を超えました。(2024年6月末時点)

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL: 03-6821-7863 MAIL: basefood_pr@vectorinc.co.jp



■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえるあたらしい主食を提案し、すべての人が食事をたのしみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指しています。

設立 : 2016年4月5日
 本社 : 東京都目黒区中目黒5-25-2
 代表者 : 橋本舜
 事業内容 : 完全栄養食の開発・製造・販売
 URL : <https://basefood.co.jp>

*1 1食分(BASE BREADは2袋、BASE PASTAは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

*2 1食分(1個)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

*3 日本食品標準成分表2020年版(八訂)より、中華スタイル即席カップめん 油揚げ 焼きそば 乾 (添付調味料等を含むもの)との比較(同量)

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL: 03-6821-7863 MAIL: basefood_pr@vectorinc.co.jp