

食物繊維が豊富な麺「海草美人」

麺「海草美人」はワカメと海苔と、海洋深層水を使って丁寧に練り上げた海藻麺です。ワカメと海苔は、日本で最も多く食べられている海藻ですが、その注目される特徴は食物繊維が多く含まれていることです。その量は乾燥藻体で約30〜35%にも達します。また、ワカメにも海苔にもビタミンA効果のあるβ-カロテンが多く含まれており、特に海苔にはビタミンB₁₂が抜群に多く、従って海苔はその補給にはもともと身近なものといえるでしょう。

海草美人の食後感についてのお便りから

北海道大学理学部 名誉教授 Tさん
色々な食べ方をしてみました。とにかく「ざるそば感覚」で食べられるのが一番良いと思いました。海藻独特の匂いもそれ程強くなく、歯応え味ともに良くそして癖のないのが万人向きだと思います。

日常生活で不足勝ちのビタミン、ミネラル、そして食物繊維がたっぷり入っており、どんな形にせよ毎日少しずつでも海藻を食べることの重要性を訴え続けている者としては、食べ易い海藻利用食品が開発された事を喜んでおります。

群馬県桐生市 Mさん
先月主人が職場の旅行でお土産に購入してきてくれ、家族で食べましたが喉越しが良くとっても美味しかったです。小学校3年生の息子も「また食べたいな」と言っておりませう。
お友達にもすすめてみたいので箱入りのものを注文します。

神奈川県川崎市 Aさん
海草美人を煮立ったお湯で約8分ほど茹で、冷たい水で麺の「ぬめり」を取ると、かすかな磯の香りがして美味しく頂きました。日常の食生活で不足気味のビタミンB₁を、1食分(100g)の摂取量で、成人1日の所要量(1.0mg)の補給ができ、ビタミンB₂も1回の摂取量(100g)で、成人1日の所要量(1.4mg)の約60%が補給出来るのが良いですね。

それと同時に、カルシウムも製品100g中に210mg強化してあるので、成人1日のカルシウム所要量600mgの約3分の1(40%)を補強できるのが何よりも嬉しい。お腹の赤ちゃんのためにも……。

東京都八王子市 Nさん
先日何か変わった麺の食材が無いかとインターネットで調べていたら、ワカメと海苔の入った麺を御社で販売されていることを知り、早速購入してみました。

8月の暑い昼下がり、茹でた海草美人を氷水に十分漬けたあと、水を切った「ざるそば」風にして食べましたが、そばを上回る喉越しの良さと歯応え感、それにかすかな海藻の匂いなども手伝って、気がついてみたら二人分を平らげました。