

外はカリッと、中はとろ~っと！

本格的な美味しさなのに糖質オフ！「大玉たこ焼」新発売！

三菱食品株式会社(東京都文京区、代表取締役社長:京谷 裕)は、健康ブランド「食べるをかえる からだシフト」から「糖質コントロール」シリーズ(低温)の新商品「糖質コントロール 大玉たこ焼」を、生協、スーパーマーケットをはじめ、全国で発売します。

今回のリニューアル発売により、からだシフト糖質コントロールシリーズ(低温)は合計9品のラインアップになります。



「糖質コントロール 大玉たこ焼」調理例

<出汁をきかせて「糖質オフでも美味しい！」を追求しました>

幅広い年代の方に人気のたこ焼ですが、小麦粉から作られるため意外にも糖質が多い食品の一つです。糖質を気にする方に向けて、小麦粉の一部を糖質が低く、たんぱく質や食物繊維の多い大豆粉に置き換え「大玉たこ焼」を開発しました。薩摩産かつおぶしの出汁と国産キャベツ、ネギを使用。1個30gで食べ応えがあります。

<おすすめの食べ方>

かつおと昆布の旨みがかいているのでそのままでも美味しく頂けます。また、ポン酢や出汁、ソースをつけるのもおすすめです。袋からお皿に出して、冷凍のまま電子レンジで温めるだけ。この味・食感で糖質オフ！カリッととろ~っとしたたこ焼の美味しさをお楽しみください。

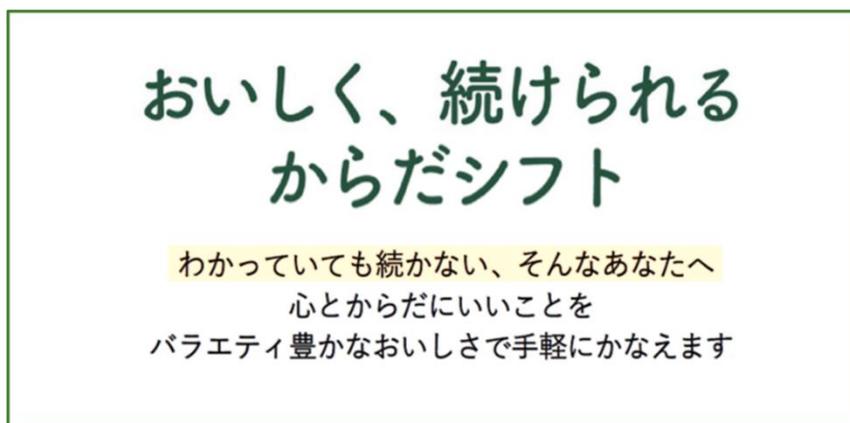
<商品概要>

- 発売日 :2025年2月25日(火)
- 販売エリア :全国

ブランド名	商品名	内容量	賞味期間 (冷凍-18℃)	希望小売価格 (税抜)	糖質オフ率 ^{※1}	糖質量
からだシフト	糖質コントロール 大玉たこ焼	240g	390日	500円	30%	16.0g (1食4個当たり)

※1 製造者商品たこ焼比較

< からだシフトは、こんな方におすすめです！ >



発売から8年目を迎える健康ブランド、からだシフト。実際にからだシフト「糖質コントロール」シリーズを購入しているお客さまにインタビュー形式で調査^{※2}を行い、隠れたニーズを掘り起こしました。



- ✓ 「健康診断で糖質制限と云われたけど、思い切り食べるのはやめられない、美味しいものが食べたい」
- ✓ 「体型維持やダイエットをしたいけど、美味しいものはやめられない」

何か糖質を減らす良い方法はないものかと思案している、そんなあなたに！
からだシフトなら、糖質オフなのにちゃんとおいしい、手軽だから無理なく続けられます。

※2 三菱食品(株)調べ

<バラエティ豊かな商品ラインアップ!>



(左上から)うどん、餃子、お好み焼豚玉、キンパ、玄米入り焼おにぎり、ピッツァマルゲリータ、えびグラタン、今川焼

からだシフト HP <https://karadashift.jp/>

からだシフト Instagram @karadashift.jp