

2025 年 8 月 27 日

三菱食品株式会社

おいしいをがまんしない“食べたいあなたの糖質オフ”
からだシフトから待望の『名店監修ラーメン』新発売！
「糖質オフ 博多 一風堂」「糖質オフ 札幌 吉山商店」

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、9月1日(月)より健康ブランド「からだシフト」冷凍食品「糖質オフ 一風堂 白丸元味」と「糖質オフ 吉山商店 焙煎ごまみそらーめん」をスーパーマーケット、生協、ドラッグストアをはじめとした全国で順次発売します。



このおいしさで **糖質オフ**
一風堂 監修 **らーめん 吉山商店** 監修
糖質オフ

名店監修ラーメン新発売！



からだシフト糖質オフ冷凍ラーメン調理例

＜ラーメンの2大人気ご当地の味で新発売！＞

「糖質は気になるけど、おいしいラーメンが食べたい！」そんな声にお応えして、ラーメンの人気ご当地より、博多は『一風堂』、札幌は『吉山商店』の監修を受けた糖質オフ冷凍ラーメンを発売します。

普段は糖質量を気にしてラーメンを控えている方、気になるけどついつい食べてしまう方にぜひお試しください。

<麺は国産小麦粉使用 おいしく糖質オフ>

麺のおいしさにこだわり、小麦粉に国産小麦を使用することで歯ごたえのある仕上がりとなっています。麺に使用する原材料の一部を、糖質を抑えた原材料に置き換えました。

【糖質オフ 一風堂 白丸元味】

- ・麺は細さと歯切れの良さを重視し、「これで糖質オフ!？」と驚く食感です。
- ・スープ、香味油、チャーシューは一風堂自社製麺会社の株式会社渡辺製麺から供給。お店の味を再現しながらご家庭で手軽に糖質オフラーメンが味わえます。

【糖質オフ 吉山商店 焙煎ごまみそーめん】

- ・麺は中太ちぢれ麺に仕上げ、濃厚なスープによく絡み「糖質オフと思えない!」と思わずつぶやきたくなる 1 杯です。
- ・スープは、札幌みそラーメンの味わいを再現するため、ラードで玉葱、豚ひき肉、生姜ペースト、にんにくペースト、唐辛子、みそをじっくり炒め、中華鍋で煽ったような香ばしさを引き出しました。国内製造の赤みそ・白みそをブレンドし、コクのある 1 杯に仕上げました。

<水から調理可能！レンジで簡単、手間いらず！>

より簡単で時短な調理を目指し、何度も試作を重ねて開発しました。本商品は、スープを麺に直接かける仕様にする事で、従来のような小袋を開ける手間を省略。さらに、水から調理可能な設計により、お湯を用意する必要がありません。また、水を使うことでレンジ加熱中に冷凍麺とスープが同時に温まり、一体感がある仕上がりとなります。鍋でも調理が可能なので、ご家庭の調理機器にあわせてお召し上がりいただけます。

<商品概要>

- 発 売 日 :2025 年 9 月 1 日(月)
- 販 売 エリア :全国

ブランド名	商品名	内容量	賞味期限 (冷凍-18℃)	希望小売価格 (税抜)	麺の 糖質オフ率※1	糖質量 (1食当たり)	麺の糖質量 (1食120g当たり)
からだシフト	糖質オフ 一風堂 白丸元味	170g	365日	600円	30%	22.3g	18.8g
からだシフト	糖質オフ 吉山商店 焙煎ごまみそ	187g	365日	600円	30%	30.7g	20.6g

※1 日本食品標準成分表(八訂) 増補 2023 年 粉類/こむぎ/[中華めん類]/中華めん/ゆで 比較



<博多 一風堂>



1985 年、福岡市大名で創業したラーメン店。とんこつの風味・旨味をしっかり抽出した、まろやかでなめらかなスープに心地よい噛み応えの細麺を合わせたとんこつラーメンは、日本国内のみならず世界中の方に愛されています。

<札幌 らーめん吉山商店>



2006 年の創業以来地元のお客様から愛されるお店作りをモットーに中華鍋で煽りを入れる伝統的な札幌らーめんの調理法を受け継ぎ、濃厚で香ばしいらーめんを提供しています。

<バラエティ豊かな冷凍商品ラインアップ！>



【2025年9月新商品】



【2025年9月リニューアル】



からだシフト HP <https://karadashift.jp/>

からだシフト Instagram @karadashift.jp