

## そばパスタのご紹介

福島県白河市野出島地域において、農業従事者の高齢化に伴い増えてきている耕作放棄地を再生し収穫した玄蕎麦をブレンドした「そばパスタ」です。美味しく楽しくお召し上がりいただくことが、再生農地の活用を通じた地域貢献にも繋がるサステナブルな一面も持つ商品です。また、麺を少し短くし、調理の利便性を高め、お子様でも食べやすいよう設定しました。

### 【お召し上がり方】

見た目は「そば」ですが、パスタとしてお召し上がりください。スパゲッティとは異なるモチモチとした食感のパスタです。色々な食べ方でお楽しみください。(茹で時間約6分)



ナポリタン



ベーコンとホウレンソウの和風パスタ



たらこパスタ

### 栄養成分表示(100gあたり)

熱量 343kcal たんぱく質 14.1g 脂質 2.0g 炭水化物 69.2g(糖質 65.2g、食物繊維 4.0g)

食塩相当量 1.9g ルチン 2.3mg

通常の Pasta よりたんぱく質が約15%、食物繊維が約45%高く、蕎麦特有のポリフェノール「ルチン」も含まれています。

※通常の Pasta としての基準は、日本食品標準成分表 2015 年版を参考にしております。

熱量 379kcal たんぱく質 12.2g 脂質 1.9g 炭水化物 73.9g(糖質 71.2g、食物繊維 2.7g)食塩相当量 0g

### 【受賞歴】

第7回新東北みやげコンテストにおいて、史上最多 273 商品の応募の中から 54 品が審査を通過し、「そばパスタ」も入賞することができました。内容につきましては QR コードよりご覧下さい。

新東北  みやげ  
コンテスト



# BEAN PASTA のご紹介

「 Pasta + 大豆 = BEAN PASTA 」

大豆をそのまま粉碎した大豆粉を Pasta にブレンドした「BEAN PASTA」。

Pasta を食べながら大豆の良い所も摂ることができます。コシのある食感は、トマトソースやクリームソース、和風 Pasta とよく合います。美味しく楽しいお食事の演出に、ぜひご活用ください。

【お召し上がり方】(茹で時間約8分)



明太子クリーム Pasta



ナポリタン



ミートソース

【商品に関するストーリー】

日本人は、ご飯に玄米や押し麦、雑穀を混ぜるなどして、主食で栄養価を高める工夫をしてきました。麺食においても同様に、主食として栄養価を高める工夫ができるのではないかと。そんな思いから、この度「大豆粉」をブレンドした Pasta を作ることにしました。

1人前90gお召し上がり頂くと、茹で大豆を約30g摂取したことになる不思議な Pasta です。

ミートソースのように、お肉とあわせることで、よりタンパク質を摂取できます。色々な組み合わせでお楽しみください。

栄養成分表示(100gあたり)

熱量 347kcal たんぱく質 16.7g 脂質 4.2g 炭水化物 62.7g(糖質 58.4g、食物繊維 4.3g)食塩相当量 2.7g  
通常の Pasta よりたんぱく質が約30%、食物繊維が約50%高く、糖質が約15%低い特徴があります。

※通常の Pasta としての基準は、日本食品標準成分表 2015 年版を参考にしました。

熱量 379kcal たんぱく質 12.2g 脂質 1.9g 炭水化物 73.9g(糖質 71.2g、食物繊維 2.7g)食塩相当量 0g