

ビタミンB1が入った うどんって？



本来必要な「糖質」だから
おいしく食べて
上手に代謝！

「糖質オフ」がブームですが、本来、「糖質」はエネルギー源として必要なもの。そこで、摂取した糖質を、どれだけ効率よくエネルギーに変えるかという発想で開発したうどんです。

うどんのおいしさそのまま
心もカラダもすこやかに

愛知県産小麦を使用したもちもちの食感とおいしさ。糖質を気にして我慢することなくうどんを楽しんでいただけます。



ビタミンB1が
糖質を効率的に
エネルギーに変えます

炭水化物からエネルギーを生み出すために欠かせないビタミンB1の働きにより、摂取した糖質を効率的にエネルギーに変えて消費します。

栄養機能食品
(ビタミンB1)



一日のはじまり
運動前が効果的です

体内に取り入れた炭水化物をムダなくエネルギーとして活用できるため、アクティブライフを過ごす力になります。

具材の組み合わせで、
さらにおいしく、
バランスよく！

皮膚の新陳代謝を活発にするビタミンB6やたんぱく質、食物繊維などをいっしょに摂れる具材を加え、いっそうおいしくバランスよいメニューに。

食物繊維

もやし

たんぱく質



鶏肉



豚肉



カツオ



なす



ねぎ

ビタミンB6

レンジアップで
成分を逃しません

ゆでると溶け出してしまうビタミンB1を逃すことなく、しかも、レンジアップでクイック調理！

