

骨を元気にする きしめんとは!



カルシウムとビタミンDの働きにより、骨を元気に。
骨粗しょう症が気になる方にも、きしめんをおいしく食べることで、
気軽に栄養素を摂取頂けるきしめんです。

豊富に含んだカルシウム、
さらにビタミンDが
体内への吸収を助けます。

骨や歯の形成に必要なカルシウムを1食(120g)あたり323mg配合。そのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助けるビタミンDを1食(120g)あたり3.5 μ g配合した栄養機能食品です。



こだわり素材の
おいしいきしめんで、
骨が元気に。

愛知県産小麦を使用した、もちもちの食感とおいしさ。無理なく、骨のすこやかさにつながる栄養を摂取することができます。



開放特許の食品素材
「クリプトベータ®」を活用

「クリプトベータ®」は温州みかん由来の食品素材であり、骨げんきしめんはみかん本来の黄色を活かした麺になっており、風味豊かですっきりおいしいきしめんに仕上がっています。

※あいち産業振興機構等による新製品開発支援の取組を通して、アークレイ(株)とのマッチングが実現。同社の保有する開放特許の素材「クリプトベータ®」を活用して「骨げんきしめん」を開発しました。

具材に工夫して、
さらに上手に栄養摂取を。

カルシウムを多く含む食材といっしょに摂れば、さらにおいしく骨の元気につながる食事になります。

カルシウムを多く含む食材



えび



かに



ほうれん草



海草類



秋田製麺所