

～1日に必要な食物繊維の1/2日分を補う～

2種のファイバーパスタ 期間限定発売！

6月8日(木)より



ファーストキッチン株式会社(東京都新宿区/
代表取締役社長：紫関修)は2017年6月8日
(木)より1/2日分の食物繊維を摂取できる
「ファイバーパスタ」を使用した2種の新商品、
『イタリア夏野菜とモッツアレラの冷製トマトパスタ』と
『海老とアボカドのジェノベーゼ』を「ファーストキッチン」
路面店・「ファーストキッチン・ウェンディーズ」
全店にて発売します。



ファイバーパスタとは？

レジスタントスターチ配合により、現代人に必要と
いわれる食物繊維摂取量の1/2(11.2g)を摂る
ことのできるファイバーパスタ！

3種の良質な小麦粉を配合、噛むたびにブランの
香ばしさを味わえるパスタです。形状にもこだわり、
ソースのよく絡む「タリアテッレ」としています。

※参考：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」
(2015年版より食物繊維の食事摂取基準 g/日)

冷の赤。

イタリア夏野菜とモッツアレラの冷製トマトパスタ

単品¥690 (税込)

冷製パスタにピッタリな**甘みの強い生トマト**
3個分を使用したフレッシュなトマトソースを使用。
スイス産モッツアレラ、イタリア産のズッキーニ、

赤ピーマン、黄
ピーマン、ナスを
たっぷり使用。
食べ応え抜群の
夏にピッタリな
パスタです。



温の緑。

海老とアボカドのジェノベーゼ

単品¥690 (税込)

ひとつひとつ丁寧に手摘みした**大分県産の**
バジルにパルメザンチーズとアンチョビを加えた
特製ジェノベーゼソースを使用。

プリッとした食感の**海老**と
アボカドをあわせました。

まろやかなコクと塩味、
素材の味と食感を
楽しめる大満足の
パスタです。





ファイバーパスタの秘密

■3種類の小麦粉配合

中力小麦をメインにデュラム小麦と、低アミロース系小麦の3種類をブレンドすることにより、香りがよく歯ごたえのあるパスタに仕上げました。

■レジスタントスターチとは？

ファイバーパスタに配合されているレジスタントスターチは、**糖質の吸収を抑えること**やデンプン豊富な**食物繊維**を摂取することが可能です。

【レジスタントスターチの働き】

Point 1)

食物繊維と同様に消化吸収を緩やかに。満腹感が得られやすく空腹感の減少を期待できます。

Point 2)

腸内環境を整える働きで、美肌効果が期待できます。

Point 3)

血糖値の上昇を抑制。体重増加を抑える働きが期待できます。



～こだわりのパスタで**美味しく健康に！**～

【会社情報】

ファーストキッチン株式会社

代表取締役社長：紫関 修

本社所在地：東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F

事業内容：ファーストフードチェーンの経営及びフランチャイズ事業の展開

URL：<http://www.first-kitchen.co.jp/>

〈この件に関するお問い合わせ先〉

ファーストキッチン株式会社 マーケティング部 高関/柴山 TEL.03-3350-9454 FAX.03-3350-8887
〒160-0004 東京都新宿区四谷4-34-1 新宿御苑前アネックスビル5F
<http://www.first-kitchen.co.jp/>