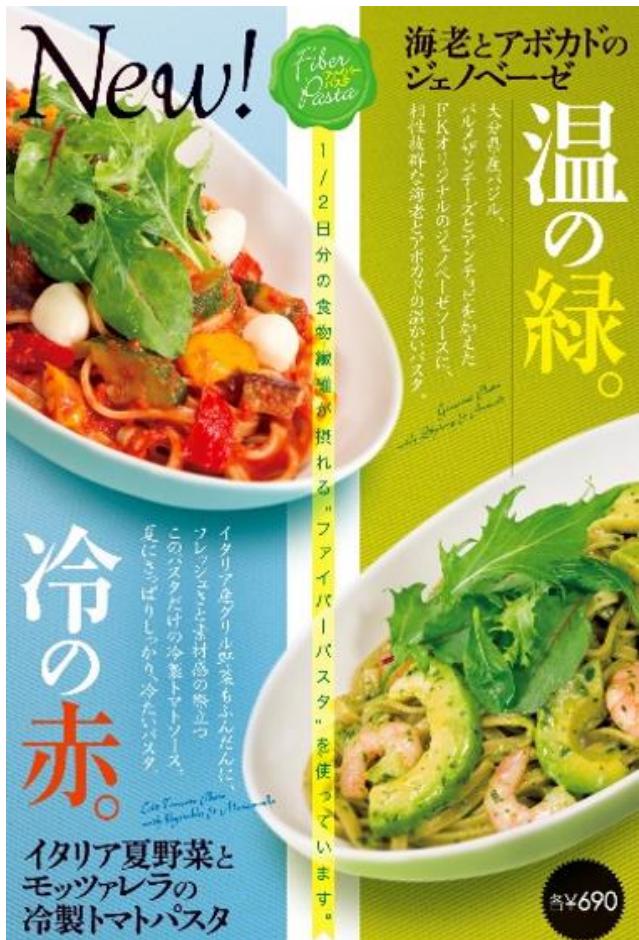


~1日に必要な食物繊維の1/2日分を補う~

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ツ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 starch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ツ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。スイス産モツツアレラ、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 食物纖維**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)

食物纖維と同様に消化吸收を緩やかに。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/>