

報道関係者各位

## 健康志向の女性必見 小麦粉不使用 国産発芽玄米から作られたパスタ 『グルフリーライフ』2018年10月1日より販売開始

製菓メーカーの株式会社ボンボン製菓（所在地：北海道札幌市、代表取締役社長：高橋 秀之）は、2018年10月1日より『グルフリーライフ』の本格販売することをお知らせします。

本商品は豆乳クリームチーズ味、サムゲタン味、野菜コラーゲン味の3種あります。原材料には国産の発芽玄米から作られたアルデンテのショートパスタを使用しているため、とてもヘルシーで、“ぷりぷり”とした食べ応えのある食感で腹持ちを演出します。さらに、この「発芽玄米パスタ」にはトマトを練り込んでいます。



### ■ハリウッドセレブやスポーツ選手から注目される“グルテンフリー”

グルテンフリーは小麦、大麦、ライ麦などに含まれるたんぱく質の一種であるグルテンを食べないようにすることです。アメリカを中心にブームとなっており、ハリウッドセレブやスポーツ選手など、健康に対して意識の高い人から注目を集め、美容健康法として注目されています。

また本商品は、健康サポートとして、180種類の植物酵素や黒酢、美容サポートとしてコラーゲン、ヒアルロン酸、ダイエットサポートとしてブラックジンジャーやカルチニンを配合するなど、女性に嬉しい成分をたっぷり配合しています。

### ■個包装で便利に！

忙しい女性にも手軽に食べていただくために、パスタと粉末スープを混ぜ、熱湯を注いで3分待つだけの簡単な調理方法にしました。

また、オフィスや家に置いても目立たない、おしゃれなデザインにもこだわりました。



## ■ 本商品の食べ方

- ①粉末スープ 1 袋と発芽玄米パスタ 1 袋をカップに入れます。
- ②熱湯を 150ml 注ぎ、すぐに 30 秒ほどかき混ぜ、約 3 分で出来上がりです。



## ■ 商品概要

- 商品名 : グルフリーライフ
- 種類 : 豆乳クリームチーズ味(134kcal/1 食)  
まろやかなコクとクリームの濃厚なスープ
- : サムゲタン味(113kcal/1 食)  
韓国の伝統料理を手軽に味わえる本格的なスープ
- : 野菜コラーゲン味(101kcal/1 食)  
野菜の旨味を凝縮したあっさり鶏塩スープ
- 内容量 : 3 種 各 2 食入り
- 希望小売価格 : 2,400 円 (税抜)
- 賞味期限 : 製造から 1 年
- 原材料 : 発芽玄米パスタ  
発芽玄米(秋田県大潟村産)、トマトピューレ、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(アルギニン酸エステル)

## ■ ちよい足しレシピ

### 豆乳クリームチーズ味 [カレーチーズクリーム]

【カレー粉】小さじ 1/2 【ほぐしささみ】40g 【パセリ】適量

カレー粉を入れることで、まろやかなスープカレーのような味わいになり、満足度も UP。ほぐしささみでタンパク質も補給することができます。

### サムゲタン味 [キムチサムゲタン]

【キムチ】30g 【温泉卵】1 個 【ごま油】適量

あっさり味のサムゲタンにキムチの辛味、ごま油の香りがアクセントになり、飽きることなく食べられます。温泉卵を絡めて食べると濃厚な味わいでさらにおいしくいただけ、腹持ちも抜群です。

### 野菜コラーゲン味 [ツナこんぶ]

【ツナ缶】1 缶 【青ネギ】適量 【塩昆布】ひとつまみ

和風味の野菜コラーゲンにツナ、塩昆布の相性はバッチリです。ダイエット中に不足しがちなタンパク質もツナに入れることで補うことができます。

## ■ ダイエットツールとしても注目

グルテンは、体内で糖に変換されるスピードが早いため、GI 糖(血糖値の上昇を数値化したもの)も高い傾向にあります。血糖値が高くなると、血糖値を下げるために、インシュリンが過剰に分泌されますが、糖分は脂肪へと変わってしまい、蓄積されていくといわれています。グルテンフリー食品を摂ることで、血糖値の急激な上昇を避け、脂肪の蓄積を防ぎ、結果的にダイエット効果をもたらすと考えられています。

## ■ 会社概要

社名 : 株式会社ボンボン製菓  
代表 : 高橋 秀之  
設立 : 1998 年 10 月  
資本金 : 300 万円  
本社所在地 : 北海道札幌市中央区北 4 条西 1 丁目 4-1  
事業内容 : 菓子製造業、菓子卸売業  
URL : <http://www.bonbonseika.co.jp/>

社名であるボンボンとはお菓子のことを表します。「良い」という意味の「ボン (bon) 」が二つ重なって、「お菓子」という言葉が生まれました。お客様に美味しいお菓子を届けて、笑顔があふれる社会づくりに貢献したいという思いから名付けています。

### 【お問い合わせ先】

ボンボン製菓 広報事務局 担当 : 熊谷 (携帯 090-7563-2671)  
E-mail [shinya@bonbonseika.co.jp](mailto:shinya@bonbonseika.co.jp) TEL/FAX 03-3535-7806