

(報道資料)

タニタと麵屋武蔵がつけ麺を共同開発
4月22日(土)に1日限定で「丸の内タニタ食堂」に登場
麵屋武蔵が「丸の内タニタ食堂」を初ジャック

2017年4月11日
株式会社タニタ
株式会社麵屋武蔵

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区前野町1-14-2、社長・谷田千里）と都内でラーメン専門店14店舗を展開する株式会社麵屋武蔵（東京都新宿区西新宿7-2-6、社長・矢都木二郎）は、肉と野菜をたっぷり使いながらもカロリーと塩分を抑えたつけ麺「たっぷり野菜の特製肉つけ麺」を共同で開発。4月22日（土）に「丸の内タニタ食堂」で1日限定メニュー（200食限定）として提供します。当日は記念イベントとして、「丸の内タニタ食堂」のオープン以来初めて、麵屋武蔵が同店を1日ジャック。メニューの仕込みから提供まで麵屋武蔵のスタッフが店舗運営の全てを担当します。

タニタでは「健康をつくる」をモットーに、さまざまな企業とコラボレーションし、監修商品を通じてタニタの健康に対する考え方の普及を図っています。タニタ食堂のレシピコンセプトは、1食あたりカロリー500kcal前後、塩分3g以下、野菜たっぷりで満腹感が得られることを基本に据えています。今回の監修では、より多くの生活者が健康的な食習慣を身に付ける契機となるよう、タニタ食堂のコンセプトと監修商品の特性を生かしながらバランスを調整。つけ麺本来の美味しさを引き出す方向でカロリーと塩分をコントロールしました。今回提供するメニューは、麵屋武蔵が1998年から定期的実施しているイベント限定メニューとして企画。監修にあたっては、タニタの管理栄養士と麵屋武蔵のメニュー開発者が検討を重ね、肉や野菜をたっぷり使って食べ応えを出しながらも、余分な脂身を取り除いてカロリーを抑えるほか、出汁を利かせて塩分を抑える「タニタ食堂」ならではのメソッドをつけ麺にアレンジしました。

キャベツや玉ねぎなど春野菜を中心に、食感を残して調理した野菜をたっぷり200g以上使用するほか、食べ応えのある鶏団子をつけ汁に2個入れることで満足感を高めています。一方、チャーシューは脂身の少ない豚ロース肉を使用し、余分な脂身を取り除くなどにより1食あたり682kcalを実現。また、鶏むね肉や野菜でとったスープに、干し椎茸や鰹節、昆布による出汁の旨みを加えることで塩分を抑えても深みのある味わいに仕上げました。

タニタと麵屋武蔵では、今後も季節ごとに限定メニューを共同で企画し、カロリーと塩分を抑えながらも、肉や野菜をたっぷり使って満足感が得られる麵料理の開発を計画しています。また、麵屋武蔵の店舗における提供も検討していきます。

【商品概要】

- ・商品名 たっぷり野菜の特製肉つけ麵
 - ・提供店舗 丸の内タニタ食堂
 - ・提供日 4月22日（土）11時～（限定200食が無くなり次第終了）
 - ・価格 1000円（税込み）
 - ・カロリー 682kcal
 - ・塩分 4.7g
- ※麵は120g（茹で前）の提供となります。



**タニタと麵屋武蔵が共同開発したつけ麵
「たっぷり野菜の特製肉つけ麵」
（カロリー：682kcal、塩分：4.7g）**

報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。