

Carboffロングパスタが、おいしくなって新登場します！

原材料と製法を変えて、もっとパスタらしく。

2023年8月21日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、糖質50%オフの「Carboffロングパスタ」をリニューアル発売します。

製品コンセプト

『Carboff』シリーズは、“おいしい、うれしい、低糖質。”をコンセプトに、糖質50%オフでありながら本格的なパスタの味わいを実現した低糖質パスタシリーズです。今回「Carboffロングパスタ」をもっともっと“パスタらしい”おいしさへ、味と食感を追求し、原材料と製法を変えてリニューアルします。

製品特長

糖質は変わらず 50%オフ

おいしい、うれしい、低糖質。

3つのNEW!



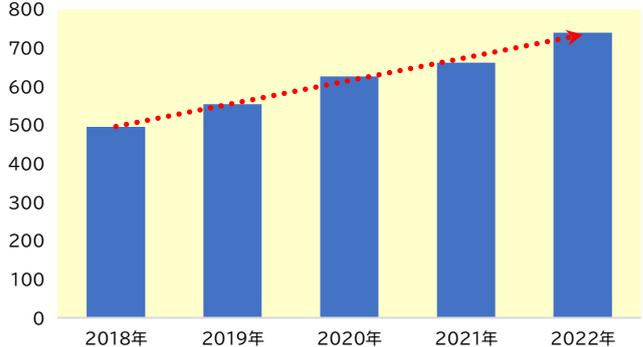
リニューアルの背景

2018年以降、糖質オフパスタ市場は年々伸長しており、2022年の市場規模は7億円を突破しました。

当社は2017年8月に糖質を気にされるお客様に向けて低糖質パスタ『Carboff』シリーズを発売し、ご好評いただいていた。

しかしここ数年は価格改定等により、市場の伸びに対して販売が落ち着いていました。

単位:百万円 糖質オフパスタ市場規模の推移



出典: インテージ社SCI 期間: 2018年1月~2022年12月

糖質オフの秘密

当社のCarboffロングパスタは糖質50%オフのロングパスタです。一般的なパスタの主な原材料であるデュラム小麦のセモリナ等の「小麦粉」は糖質を多く含むため、Carboffでは糖質の代わりに食物繊維が摂取できるようにしています。他に小麦たんぱく等の小麦粉以外の原材料を使用しています。パスタの味や食感はデュラム小麦のセモリナ特性によるものが大きく、小麦粉以外の原材料を多く含むCarboffにおいては独特な硬さのある食感になります。

リニューアルのポイント

2018年と2021年のリニューアルにおいても、その独特な硬さと食感を改善しましたが、今回のリニューアルでは、原材料と製法を大きく変えて、さらにおいしさを追求しました。

ポイント① 食べた瞬間は“プリッとほじける”おいしさのために

当社の「ポポロスパ」のようなパスタらしい食感に近づけるため、卵白粉末を使用し、プリツとした食感が出るように工夫しました。

ポイント② 噛むと“弾力感”のある食べごたえのために

「Carboffロングパスタ」は、これまでスパゲッティの工業的な製法である生地を高圧で押出す方法で製造していましたが、今回のリニューアルでは乾麺(うどんなど)の工業的な製法である生地をシート状に延ばして製麺する方法を採用しました。この製法で製麺されたパスタは、組織内部には適度な空間があるため、もっちりとした食感になります。

さらに、弾力があり食べごたえのある食感にするため、採用した製麺方法との組み合わせで食感・味ともに最も評価の高い強力小麦粉を採用しました。

ポイント③ さらに“使いやすい”低糖質パスタのために

製法の変更により、ゆで時間を既存品の13分から7分に短縮し、当社の「ポポロスパ」と同じゆで時間としました。ゆで時間を短くし、お客様の使いやすさをさらに追及しました。

糖質オフ+たんぱく質のメニュー提案

糖質オフだけでなくたんぱく質にも注目し、**糖質40g以下でたんぱく質が1/3日分**の新メニューをホームページや特設サイトに掲載します。

※パッケージの二次元コードから特設サイトにお越しいただけます。

8/21(月)の発売日に特設サイトをリニューアルします。発売日までは既存の内容が表示されますのでご注意ください。



製品詳細

製品名	Carboff ロングパスタ
規格	内容量 240g
賞味期間	12ヶ月
参考小売価格(税抜き)	400円/袋
販売予定数(年間)	900千個
発売時期・地区	2023年8月21日(月) 全国発売

※「Carboff」「ポポロスパ」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様： はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お客様： はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>