



有村架純さんが、得意料理のパスタをつくる姿に注目！

糖質50%オフ※とは思えない美味しさに、有村さんも思わずにっこり！

パスタを笑顔いっぱい頬張る、新CM「Carboff『糖質オフして』」篇

2024年2月28日(水)から全国にて放映開始

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、女優の有村架純さんがイメージキャラクターを務める『Carboff(カーボフ)』シリーズの新CM「Carboff『糖質オフして』」篇を、2024年2月28日(水)から全国で放映開始します。※「日本食品標準成分表2020のマカロニ・スパゲッティ乾」との比較



『Carboff(カーボフ)』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。ロングパスタだけでなく、ショートパスタや、パスタソースなど、用途に合わせてお使いいただけるように多様なラインナップをご提供しています。2023年8月には、「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、原材料と製法を変えてリニューアルしました。

2月28日(水)から新たに始まる新CMでは、女優の有村架純さんが「Carboffロングパスタ」を使用して、おすすめレシピの「豆乳入りのペペたまパスタ」をつくります。糖質50%オフとは思えないおいしさに思わず笑みがこぼれる表情にご注目ください。

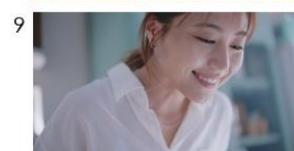
新CM「Carboff『糖質オフして』」篇

新CMは、買い物帰りの有村さんが、ウキウキ気分でキッチンに入ってくるシーンからスタート。買ってきた食材をバックから取り出し、その中には「Carboffロングパスタ」の姿も。早速、鍋でパスタをゆで、湯切りしたパスタと具材をフライパンで混ぜ、楽しそうに調理をする有村さん。そのいい香りに「おいしそう！」と満面の笑みを浮かべます。出来上がった「豆乳入りのペペたまパスタ」をお皿に盛り付け、ランチタイムへ。楽しみにしていたパスタを頬張り、そのおいしさに「はまるわ～」と満足げな表情を浮かべる様子が描かれています。

CMストーリー

新CM「Carboff『糖質オフして』」篇 30秒

はごろもフーズ「カーボフ糖質オフして」篇 30秒



有村さんオフナレ：
糖質オフなら Carboff!

有村さんオフナレ：
小麦の味がしっかりあって
プリッと食感！

食物繊維もたっぷり！

有村さん：
「おいそ！」

有村さんオフナレ：
気になる糖質は 50% オフ！



NA：
糖質オフして、おいしさプラス！
有村さん：
「はまるわ〜」

NA：
糖質パスタ、Carboff

有村さん：
「はごろもフーズ」

新TV-CM概要

- タイトル : 「Carboff『糖質オフして』」篇
- 出演者 : 有村架純さん
- 放映開始日 : 2月28日(水)

次ページへ続く

撮影エピソード

撮影当日、はつらつとした表情でスタジオ入りし、打ち合わせに臨む有村さん。普段から料理をしているということで、「豆乳入りのペペたまパスタ」をつくる撮影シーンでは、慣れた手つきで具材を炒め、きれいにお皿に盛り付ける姿を披露します。撮影もスムーズに進み、楽しげな有村さんの姿に、終始撮影現場も明るい雰囲気。パスタを食べるカットでは、出来上がったパスタを前に目を輝かせ、にこやかな表情でパスタをおいしそうに頬張る表情が印象的でした。



有村架純さんインタビュー

質問: 普段から有村さんは自炊を心掛けているとのことですが、おすすめのパスタの食べ方はありますか。

有村さん: オイル系のパスタをよく作るんですけど、唐辛子を輪切りにして、オリーブオイルで混ぜて、味をつけてから、ニンニクとオイルサーディンを入れてちょっと炒めて、そこにナッツとか入れたり、入れなくても美味しいんですけど、もうそれだけで十分なパスタソースができちゃうので、ゆでたパスタを入れて混ぜるだけなので、パスタって本当に時短でできるし、美味しくもできるし、失敗することが少ないので、万能でよく作っています。

質問: 通常のパスタに比べて、糖質50%オフになっている商品ですが、日頃から糖質や食物繊維などがどれくらい含まれているか気にされていますか。食事で気を付けていることなど教えてください。

有村さん: なるべく糖質や脂質の取りすぎには注意しています。取り過ぎるとやっぱりお肌に出たり、体がむくんでしまったりするので、撮影で朝が早い時だったりすると、なるべく夜は糖質オフしたりするので、こういうパスタがあると助かりますね。

質問: 有村さんは2月13日にお誕生日を迎えられましたが、「おいしさプラス」のように、新たに生活に「プラス」したいものはありますか。

有村さん: 骨董品が最近好きで、骨董市場とか見たりするんですけど、自転車で買い物したりするので、ふらっと入ったお店に骨董品とかがあると、じっくり見ちゃいますね。

質問: みなさまに向けてメッセージをお願いします。

有村さん: 健康に気を使われている方や、糖質が日ごろから気になっている方、ぜひこの糖質50%オフのCarboffを食べて健康に過ごしてください。



CM紹介レシピ

Carboffロング Pasta おすすめメニュー「豆乳入りのペペたま Pasta」

CMで有村さんが料理している「豆乳入りのペペたま Pasta」のレシピは、ホームページレシピサイトおよび、「Carboff」特設サイトなどで公開中です。

ペペロンチーノと卵をあわせた“ペペたま” Pasta に豆乳を加えることで、あっさりとした味わいになる Carboff おすすめメニューです。

「豆乳入りのペペたま Pasta」のレシピ

糖質: 約 25.3g
食物繊維: 約 32.1g
(1人分)



材料(1人前)

Carboffロング Pasta	80g
厚切りベーコン	40g
にんにく	1/2片
A 卵	1個
A 豆乳(無調整)	大さじ3
オリーブ油	大さじ1
赤唐辛子	1/2本
B めんつゆ(ストレート)	大さじ1
B Pastaのゆで汁	大さじ1
B 塩	少々
粗びき黒こしょう	少々
お好みの葉野菜	適量

つくりかた

- ① ベーコンは拍子切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② ボウルにAを入れ混ぜ合わせておく。
- ③ Carboffロング Pasta はゆでて湯をきり、ゆで汁を大さじ1程度残しておく。
- ④ フライパンにオリーブ油、にんにくを入れ、弱火にかけ、香りが出てきたらベーコン、赤唐辛子を加えて炒める。
- ⑤ ④にB、ゆでたCarboffロング Pasta を入れ炒めたら、②を加えて手早く混ぜ、とろみがついたら火を止める。
- ⑥ 器に⑤を盛り、粗びき黒こしょうをまわしかけ、お好みの葉野菜を飾ります。

- ▼特設サイトURL : <https://www.hagoromofoods.co.jp/carboff>
▼X(旧Twitter) URL : <https://twitter.com/seachicken8560>
▼Youtube 公式URL : <https://www.youtube.com/@hagoromofoods.official>

CM紹介製品概要

CMメニューで使用している製品(一部)は次のとおりです。

Carboffロング Pasta			
	おいしい、うれしい、低糖質。 製法と配合を変更してもっと Pastaらしい美味しさに。プリッとほじける美味しさと、噛むと弾力のある歯応えがあります。 糖質50%オフ、100g当り糖質27.4gの低糖質 Pasta です。(日本食品標準成分表2020のマカロニ・スパゲッティ乾との比較) ゆで時間は7分。麺の太さ1.6mm。 食べたい量に調整しやすい240gです。	内容量	240g
		賞味期間	12ヶ月
		参考小売価格(税抜き)	400円/袋
		発売地区	全国

※ 「Carboff」は、はごろもフーズ株式会社の商標登録です。

次ページへ続く

『Carboff(カーボフ)』 pasta 糖質オフの秘密

Carboffのpastaは糖質50%オフ※です。一般的なpasta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のpasta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。

「Carboffロングpasta」製品のおすすめポイント

- 一般的なスパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ100%)と比べて、糖質50%オフ※
100gあたりの糖質量が27.4gと一般的なスパゲッティと比べて約半分です。
- 一般的なスパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ100%)より、食物繊維がたっぷり※
100gあたりの食物繊維量が39.6gと一般的なスパゲッティと比べて約5倍です。
- 一般的なスパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ100%)のような、食感
2023年8月に大幅なリニューアルを行いました。“プリツとした食感”になるように卵白粉末を使用しています。また、“噛むと弾力のある食べごたえ”が実感できるように、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、もちりとした食感に。さらに食べごたえのある食感のため強力小麦粉を使用しています。
- 一般的なスパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ100%)と同じ、ゆで時間
製法の変更により、ゆで時間がリニューアル前の13分から7分に短縮。一般的なスパゲッティと同じゆで時間としました。

※「日本食品標準成分表2020のマカロニ・スパゲッティ乾」との比較

Carboffロングpastaは、糖質制限中でも罪悪感なくいつもと同じpastaメニューを楽しむことができます。

【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) キャンペーン事務局	TEL 03-3436-3591	(受付時間 平日10:00~17:00) ※土日祝、12/30~1/3を除く
	ホームページ	https://www.hagoromofoods.co.jp/	