



1袋あたり糖質5g以下のパスタソースをレンジで簡単調理！  
Carboff(カーボフ)低糖質ミートソースが新しくなって登場します。

2024年8月19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、電子レンジ対応パウチを使用した糖質5g以下の低糖質ミートソース「Carboff低糖質ミートソース」を発売します。



製品特長



「Carboff低糖質ミートソース」は、豚ひき肉とたまねぎ、ビーフエキスとスパイスで仕上げた糖質量が5g以下のパスタソースです。電子レンジ対応パウチを使用しているためレンジでの調理が可能です。低糖質シリーズの「Carboffロングパスタ」と組み合わせると、1食あたりの糖質量をさらに抑えることができます。一般社団法人食・楽・健康協会(ロカボ協会)では、糖質は血糖値を上げる原因とされており、適正な糖質摂取を心がけることで血糖上昇を抑えることができるとし、1食で摂取する糖質量を20~40g、間食10gを入れて1日70~130gに抑える“適正糖質”を提唱しています。

同協会によると、現状一般的な日本人の食生活では、1日に300gくらいの糖質を摂取しています(オフィシャルサイトより)。1食40gを目安にしてメニューを考える場合、低糖質パスタと低糖質パスタソースを組み合わせることで糖質量が抑えられ、サラダやデザートなどを追加することができます。

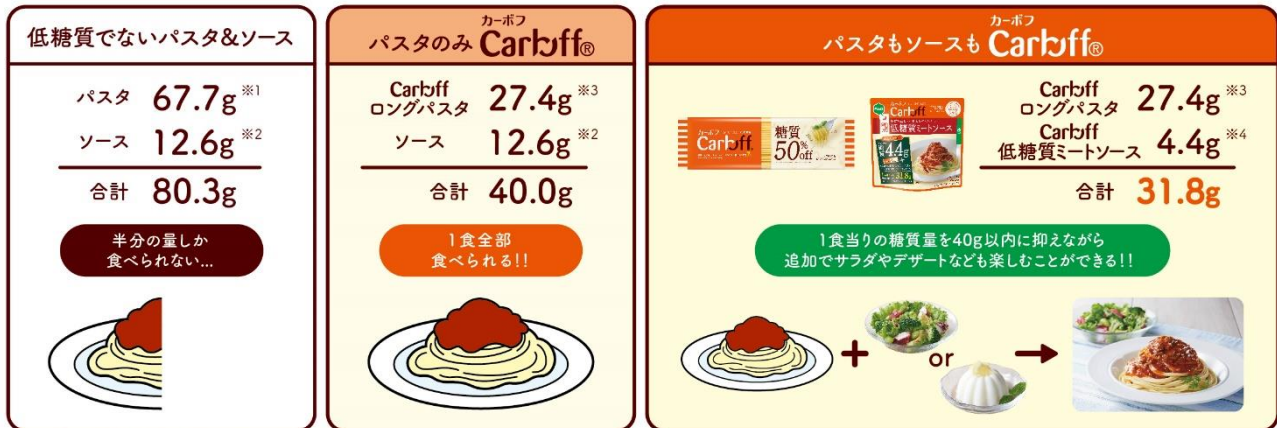
## カーボフ Carboff® でうれしいこと!!

### 適正糖質とは

一般社団法人食・薬・健康協会が提唱する「ロカボ®」における適正糖質とは、1食20~40g、デザートは10g以下、1日70~130gに糖質を抑えるだけというものです。これ以外のカロリー・脂質・たんぱく質などに制限はありません。



### ミートソースパスタの糖質量の比較



※1 日本食品標準成分表2020のマカロニ・スパゲッティ乾100g  
 ※2 当社パスタとロングミートソース(130g)1袋  
 ※3 当社Carboffロングパスタ100g  
 ※4 当社Carboff低糖質ミートソース(110g)1袋



糖質50%オフ(※)でありながら、パスタらしい食感をお楽しみいただける低糖質パスタ『Carboff』シリーズは、ロングパスタ・ショートパスタともに多彩なラインナップを取り揃えています。

※「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

### 製品開発について

Q. 苦労した点はどんなところですか？

もともとミートソースは糖質が多い原材料を使うので、それを低糖質にしながらか、”我慢している感”が出ないように仕上げるのが一番苦労しましたし、これに尽きると思います。

Q. おすすめの食べ方を教えてください

そのままご自宅にあるパスタやマカロニと組み合わせて食べていただくのはもちろんですが、さらに低糖質にしながらか、追加でサイドメニューを楽しむ食べ方をすると、「Carboffロングパスタ」と一緒に召し上がりください。

Q. 伝えたいこと

糖質を気にしてパスタを楽しむことから離れている人がいらっしゃるなら、「Carboff低糖質ミートソース」と「Carboffロングパスタ」で、丸々食楽しんでいただきたいと思ひます。

(本製品開発担当)

次ページへ続く

## 製品詳細

製品名	Carboff 低糖質ミートソース
規格	内容量 110 g
賞味期間	12 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	250 円/袋
販売予定数(年間)	90 千個
発売時期・地区	2024 年 8 月 19 日(月) 全国発売

※「<sup>カーボフ</sup>Carboff」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/>