



「素材を味わう」
オートミール麺

OATMEAL NOODLES
小麦不使用

オートミール麺ってどんなもの？



小麦粉を使用せず、オートミール粉と馬鈴薯澱粉のみで作ったクセが無く様々な味付けで楽しめる食べやすい麺です。
オートミールの持つ栄養素を手軽に取り入れることができます。

たんぱく質

4.3g[※]

食物繊維

2.7g[※]

鉄分

0.9mg[※]

※1袋100g当たり

こんな方におすすめです

小麦の摂取を抑えている方や
オートミールを取り入れたい方に

いつものオートミールとは
違った食べ方を楽しみたい方に

おなかの調子が気になる方に

オートミールの風味が苦手な方にも

シンプルな素材で作りました

オートミール粉

+

馬鈴薯澱粉

=



麺に使用している原材料は、オートミール粉と馬鈴薯澱粉の2つのみ！

つなぎとして小麦粉や加工デンプンは使用せずに作り上げました。ツルもち食感で、冷たく・温かくどちらでもおいしくお召上がりいただけます。



オートミール情報を発信されている
おなつさんと共同開発したこだわり商品です。

■おなつさんプロフィール

産後ダイエットをきっかけにオートミールを取り入れ、
料理が苦手でも飽きずに食べ続けられる簡単レシピや
初心者にもわかりやすい情報をInstagramで発信。
また、雑誌や書籍などの様々なメディアで活躍中。



@oatmeal_life_0413

アレンジで楽しめる！

半生タイプの麺で約90秒茹でただけでお召上がりいただけます。
小麦不使用の麺特有の時間が経つと食感が悪くなることはありません。
いろいろな味付けで、時間が経ってもツルもち食感をお楽しみいただけます。



時間が経っても
ツルもち食感！

茹で時間
約90秒

オートミールについて

「oatmeal」：「oat」=オーツ麦+「meal」=食事
脱穀して食べやすく加工したオーツ麦のことを、オートミールと呼びます。
オーツ麦は日本名で「燕麦(えんぱく)」とも呼び、
古くから農耕馬の飼料として栽培されていました。
海外では、古くから粥状に調理したオートミールを食べていました。

オートミールが選ばれる理由

オートミールは「全粒穀物」。
胚芽などが未精製の状態で加工されている為、
ほかの精白した穀物よりも栄養が豊富に含まれているのが特長です。
また、食物繊維が水溶性：不溶性=1：2の割合で含まれており、
保存がきいて調理も簡単で食べやすいことから人気が続いています。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/oatmealmen/>

