



# ZERO PASTA

糖質制限をされている方や、ダイエット中でも満腹感が欲しいという方々に、是非ともお勧めしたいのが、この「ゼロパスタ」です！！！！

お腹いっぱい食べているのに、低糖質・低脂肪・低カロリーの食生活が実現出来るのです！！！！

こんにやく  
おから製

ヘルシー麺

低糖質 低脂質 低カロリー

洗ったり、茹でる必要がなく、  
そのまま使えます！



# 驚異の糖質オフ性能

【日本食品標準成分表2015年版(七訂)】小麦原料パスタ・マカロニ「乾麺」の100gデータとの比較

炭水化物

カロリー

73.1g

378kcal

7.9g

27kcal

炭水化物やカロリーの摂取量を、  
約10分の1に減らせます！



# 旨み成分でコーティングされた麺



パスタソースとの絡みが良くなる！

旨み成分が含まれていて、パスタソースとの絡みが良く、  
こんにやく麺を食べた時の違和感が少なくなっています。

トマト・ホワイト・オイル系など、どんなソースにもマッチします！

イタリア人を健康にしたいというプロジェクトですが、糖質オフ食品は、日本国内での需要もかなり高まって来ています。

①高齢化と、糖尿病患者の増加 2016年(平成28年)国民健康・栄養調査

## 4人に1人が糖尿病患者 □□□ (予備軍を含む)

男性16.2%、女性9.2%、50歳以降に割合が増えています。

②糖質制限ダイエットブーム



糖質制限に関する書籍やTV番組などが注目を集め、多くの方々が、健康とダイエットを意識しています。

③糖質ゼロ・オフ市場の拡大



アルコール飲料・パン・麺など、糖質を押さえた商品が続々と登場しています。

## ■製造工場について■

HACCPの考え方を参考に品質管理を行っているこんにやくメーカーと提携しています。

「ゼロパスタ」は、こんにやく芋の収穫量日本一で、全国生産量の90%以上を占める群馬県の原料を使用し、こんにやくの生産で有名な下仁田町で製造します。



一貫してトレーサビリティの実施、品質管理を徹底した生産体制を持つメーカーですので、安心してお召し上がり頂けます。



#### ④ヘルシーメニューの導入が増加



飲食店などで、健康志向のメニューが急増中です。

#### ⑤グルテンフリー食品の需要増加

# グルテンフリー

アレルギー対策のみならず、健康の為に小麦を避ける方々が増加しています。

**完全なグルテンフリー食品です！**

アレルギーをお持ちの方でも安心してお召し上がり頂けます！



## 検査結果報告書

報告書No.5597-35173

株式会社 ウエハラHC 様

検査項目 : グルテンフリー確認検査  
検査区分 : グルテン(グリアジン)  
検査方法 : ELISA法  
試料名 : 新ゼロパスタ  
受付日 : 2020年4月10日  
報告日 : 2020年4月23日

ビョウバイ株式会社

食品検査センター

福岡県久留米市百年公園1-1

久留米リサーチセンタービル

TEL 0942-36-3100 FAX 0942-36-3101

検査責任者 浜野 僚太

検査対象	検査結果 (グルテン相当量)	測定キット	定量下限
グルテン (グリアジン)	不検出	Wheat/Gluten ELISA Kit (森永生科学研究所)	1.0
	不検出	RIDA SCREEN Gliadin (R-Biopharm)	5.0

単位 :  $\mu\text{g/g}$  =  $\text{mg/kg}$  =  $\text{ppm}$



## ■■飲食店の方々に、非常に喜ばれています！■■

- ①下処理が必要無い ⇒ 臭いがほぼ無いので、水洗い不要。
- ②麺を茹でる必要が無い ⇒ 開封して水を切るだけで使える。
- ③メニューを増やせる ⇒ 麺の種類に「ゼロパスタ」を加えるだけ。スープ・ソース・具材はそのままで新メニューが増える。

★麺は、茹でる必要も無く、そのまま使えるので、ランチなどでパスタを大量に提供する飲食店や、バーなどの簡易的な設備の店舗でも、オペレーションが楽になります！！



福岡市中央区渡辺通にある『カンティーナベッリコレ』（旧店名 カンティーナ・ガシーヨ）は、1997年のオープン以来の人気を保つイタリア郷土料理の店で、福岡にイタリア料理を広めた先駆的な店の一つです。



### 伊東浩一 オーナー

#### 麺の食感が圧倒的に変わりました！

こんにゃくのがじがほぼ無くなりましたね。  
小麦麺のようなリアルな食べ応えが出ています。  
咀嚼感もあるし、前菜やサラダなどに使えたり、  
素材としての幅がかなり広がっています。  
家で広島風お好み焼きの麺として使ってみたら、  
全く小麦麺と同じに思えました。  
ここまで進化するとは・・・。

通常のコニャク麺は、やはり、かなりの離水がありますが、今回の新しい麺は、ソースとの絡みが劇的に改善されています。特に、トマトソースとの相性が良く、具材の多いパスタ向きだと思います。

小麦の乾麺の場合、しばらくソースに浸す必要があり、時間が掛かりますが、ゼロパスタは、この作業が省略できるので、驚くほど短い時間で調理できます。

#### 超短時間調理が可能！

松本 功 シェフ





Nori さん

時間がたったものをレンチンして食べてみたのですが、蒟蒻なのでのびてしまうことがないんです。食感も最初と変わらず、これは蒟蒻麺のいいところですね。



沢田 さん

麺に下味が付いていてとってもおいしい！こんにゃく感が全然ないですね。不思議です。



kumik5 さん

ゼロパスタは空けたら水切りしてすぐに使えます。洗う必要すらないんです。超面倒くさがり屋さんでも大丈夫です。



あおゆずみくす さん

これはスゴイ！正直ここまでニオイがないと思いませんでした。今までもこんにゃくの加工食品を試したことがありますが、気にならないと書いてあっても、全くないものはありませんでした。



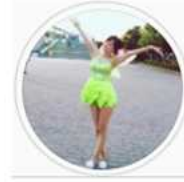
soyoriiiiinn さん

今回は半信半疑でカルボナーラやってみたけど、普通に、ほんと普通に美味しかった！とゆうより食感が気にならなかった！



maripisu84 さん

食感はこんにゃく麺のぷりぷり感がありますが、匂いは、まじで全くしない！！！！これ開発した人に私は何度でも頭を下げられる！！



sssssssyuki さん

美味しくてペロリ🍴 罪悪感ゼロの夜食って最高🍴



harumaki.8.paruru さん

個人的には冷やし中華！凄く合いそうだなあと思いました。色々な食事の悩みを抱えている方に強い味方になってくれると思いました🍴



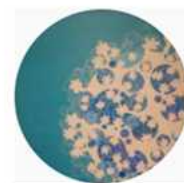
inu\_mitanoさん

麺から水が多くでてしまうこともないのでソースの味を損ねることなく美味しく食べることができました🍴



あこwithラッキー さん

こんにゃくの匂いが全くしない事にびっくり！今まで食べたこんにゃく麺とは全く違いました！カロリーも低く、腹持ちもよく、翌日はお腹もスッキリ！ぜひリピートしたいと思える一品でした～♪



ななみ さん

スーパーにあるこんにゃく麺より、かなり麺に近く、調理法もめっちゃめっちゃ簡単なので、ダイエット中の欲望に負けそうになった時に、是非、試してみたいです！糖質制限をしている母やグルテンフリーの食事をしている弟に早速、教えてみます♪

## マカロニタイプ



## レギュラータイプ



## 太麺タイプ

通常麺の  
約1.5倍の太さ



名 称	こんにゃく加工食品
原材料名	こんにゃく麺(こんにゃく精粉(群馬県産)、乾燥おから、もち粉、オート麦食物繊維)、調味液(コンブエキス、食塩)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム、カロチノイド色素、(一部に大豆を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	固形量 150g
賞味期限	裏面右上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。冷凍不可

## 栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	27 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂 質	0.3 g
炭水化物	7.9 g
—糖質	3.1 g
—食物繊維	4.8 g
食塩相当量	0.74 g

※サンプル品分析による推定値





究極のヘルシー麺

# Zero Pasta

ゼロパスタ®



グルテンフリー

いつまでも健康で美しく！  
あなたのエイジングケアを応援します！

「美味しくヘルシーなパスタ」を目指して、日伊共同で開発しました。

糖質制限をされている方や、ダイエット中でも満腹感が欲しいという方々にお勧めしたい麺です。  
お腹いっぱい食べているのに、低糖質・低脂肪・低カロリーの食生活が実現出来ます。  
糖尿病食等としてもお使い頂けます。

「ゼロパスタ」は、2人に1人が糖尿病患者というイタリア人の健康増進の為に、イタリアでスタートしたプロジェクトです。  
しかしながら、このコロナ渦の中で、イタリアでの展開が厳しくなり、先に日本での販売に切り替えました。

そして、昨年夏、クラウドファンディング「キャンプファイヤー」で、麺のジャンルでの過去最高売り上げを達成しました。

現在では、和洋中の有名飲食店でも続々と採用されている話題の「ヘルシー麺」です。

■1袋150g(内容量)220g(個包装総重量) × 30袋

## ●主要原材料

こんにゃく麺(こんにゃく精粉(群馬県産)、乾燥おから、もち粉、オート麦食物繊維)  
調味液(コンブエキス、食塩)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム  
カロチノイド色素、(一部に大豆を含む)

●産地 群馬県

●特定原材料等 乾燥おから(大豆)

●保存方法 常温

●味期限 約4~6ヶ月間

●価格 1袋 270円(税込み)





究極のヘルシー麺

# Zero Pasta

—— ゼロパスタ® ——

その食欲を無かった事に・・・



レギュラータイプ  
マカロニタイプ  
太麺タイプ

ゼロパスタ ゼロパスタ公式サイト  
<https://www.zeropasta.jp/>