

新たな価値の提供

持続可能な社会に向けて、商品を通じた取り組みを進めています。

容器包装での資源使用量の削減

麺づくり

2022年に30周年を迎えた麺づくり。9月には「つるっと食感温水なめらか製法」による麺と香り立ちが良いスープにリニューアルしました。また、カップ容器の大きさも変更しました。これにより、年間約36トンのプラスチック原料、約174トンの紙原料の削減※につながる見込みです。

※自社調べ2021年度製造数量に基づく。
※中身の量は従来品と変わっていません。



新パッケージ

年間約 **36**トン
プラスチック原料の
削減

年間約 **174**トン
紙原料の
削減

つるやか 冷し中華 醤油だれ 2人前・ごまだれ 2人前

2023年3月のリニューアル発売に伴い、巾着タイプから包装資材重量を約27%削減※したピロータイプの新包装形態へ変更しました。

※旧包材との比較



旧包装

新包装

包装資材重量を約**27**%削減



おいしさそのまま。お客様のニーズに応える

素材を活かした新しいスタイルのたんぱく質たっぷりのカップ麺!

油揚げや鶏肉といったたんぱく質を多く含む具材を使用し、なじみのあるデザインとおいしさで、特に意識することなく、たんぱく質を効率良く摂れる商品です。

お揚げとお揚げのきつねそば



1食あたり
18gの
たんぱく質が
含まれる

鶏肉盛りの黄色い博多ラーメン



1食あたり
20gの
たんぱく質が
含まれる

たんぱく質や食物繊維が摂れ、さらに糖質30%オフ!

糖質を抑え、さらにたんぱく質や食物繊維を摂ることができる商品です。豆乳のコクが特徴のごまだれは野菜との相性が良く、野菜などを加えた調理をすることでさらにおいしく、栄養のバランスがとれたメニューに。

糖質30%オフ 豆乳ごまだれサラダ麺 2人前

1人前あたり食物繊維 **24.7g**
たんぱく質 **16.7g** が摂れる



手軽にどこでもたんぱく質を補給!

魚肉と鶏肉を使用し、1本あたりのたんぱく質5g・脂質0.4g・エネルギー34kcalと調理なしで手軽にどこでもたんぱく質を補給できる商品です。



フィッシュ&チキンスティック プレーン味3本入・スモーク味3本入

1本あたりのたんぱく質 **5g**
脂質 **0.4g** エネルギー **34kcal**