

2020年10月8日

株式会社幸楽苑ホールディングス

幸楽苑、コロナ禍で高まる健康意識に対応 グランドメニューに革命的なロカボ麺と減塩ラーメンが新登場 ラーメンの美味しさを損なわず、糖質60%オフ・塩分25%オフを実現

株式会社幸楽苑ホールディングス(本社：福島県郡山市、代表取締役社長：新井田 昇、以下「幸楽苑」)は、新型コロナウイルス感染症の影響による健康意識の高まりを受け、2020年10月8日(木)より、新たに開発したロカボ麺を使用し1食あたりの糖質を60%オフとしました。また、塩分25%カットした減塩ラーメンをグランドメニューに追加します。なお、ロカボ麺は全商品で選ぶことができます。

糖質が気になるあなたに。
New! ロカボ麺
 糖質 60% OFF

減塩 らーめんの美味しさを損なわず塩分摂取を抑えることができます

減塩中華そば 440円(税込)
 塩分:1食あたり 25% OFF 脂質:1食あたり 15g

減塩(GABA)醤油らーめん 440円(税込)
 塩分:1食あたり 25% OFF キャバ含有量 60mg

■ロカボについて <https://locabo.net/>

ロカボとは「一般社団法人 食・楽・健康協会」が提唱する、美味しく楽しく食べて健康を目指すゆるやかな糖質制限(適正糖質)のことです。糖質量の摂取をあえてゼロにせず、糖質を1食当たり20~40gに、そして間食の糖質量を10gに抑えることで、食後の血糖値上昇を抑えることができます。



ロカボとは?

ロカボは糖質の摂取をあえてゼロにせず、控えめに摂る「ゆるやかな糖質制限」を推奨しています。「おいしく楽しく適正糖質」を合言葉に、無理なく日常生活に取り入れやすい食事方法です。



「糖質を毎食20~40gに抑えて食後血糖コントロール」

糖質は三大栄養素の「炭水化物」に含まれており、血糖値を上げる原因になっています。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ます。(監修)食・楽・健康協会代表理事 北里研究所病院糖尿病センター長 山田悟先生

美味しいものを食べながら健康になるなんて多くの方が夢のまた夢だと思われることでしょう。でも、緩やかな糖質制限(ロカボ)でなら「美味しく楽しく健康に」なれます。幸楽苑さんの低糖質麺ならできるのです。幸楽苑のファンの皆様、ぜひ、この革命的な麺を楽しんでください。



食・楽・健康協会代表理事
 北里研究所病院糖尿病センター長
山田 悟 先生

《 本件に関するお問い合わせ先 》

株式会社幸楽苑ホールディングス 広報マーケティング部 星野・柳沼・友近
 電話：080-4455-6397 e-mail：kouhou@kourakuen.co.jp

