



2016年5月12日

株式会社 プリマ・パスタ

〒299-0111 千葉県市原市姉崎 1808-9

Tel 0436-60-9600 Fax 0436-60-9600

国内外のミシュラン星付き高級レストラン・ホテルを中心に  
累計 400 店舗以上お取引いただき、14 年目を迎えました

報道関係者 各位

## 低糖質生パスタ「ロカボーノ」誕生！

パスタ史上初、一流医師と一流シェフの監修による、  
美味しく太りにくい低糖質生パスタができました！



詳細情報は以降 6 ページにわたりますが、リリースの巻末にプレゼントのお知らせがございます！

株式会社プリマ・パスタ（千葉県市原市、代表取締役社長・工藤保夫）は、従来の生パスタから味覚を損なわないまま糖質を 60%以上カットすることに成功し、低糖質生パスタ「ロカボーノ」を開発・販売いたしました！

食感についてはミシュランの星を 8 年連続で獲得経験のある「レストランテホンダ」の本多哲也シェフ、健康対策としての食材機能については糖尿病対策の権威である医師の山田悟先生にアドバイスを頂きました。

豊かな食生活と健康維持に貢献し、レストランほか糖質制限やダイエットをされているかたのご利用になる施設のメニューの多様化・高付加価値化に貢献できる製品となっております。是非ご賞味ください！

### 【通常の生パスタより糖質 60%以上カット】

一般に売られている生パスタは 100g あたりの糖質量が 69.5g とされています。そのため、糖質を推奨される水準である 1 食あたり 40g 以内に抑えようとしても、麺だけでオーバーしてしまうのが現状です。

ロカボーノは 100g あたりの糖質を 60%以上カットし、26g に抑えることに成功しました。パスタソースはおおよそ糖質が 10g 程度ですので、合計 30-40g となり、適正な糖質量の食事になります。つまり、麺を変えるだけで適正な糖質量の食事が作れます。

糖質制限を意識されるかたは、1 日 1 食を低糖質な食事に置き換える緩やかな糖質制限からはじめ、徐々に糖質摂取量を下げていくのがおすすめです。糖質制限は痩せることが目的ではないので、痩せすぎている人は体重が増えるなど、適正な体質への改善がみられます。

従来の生パスタを採用されていらしたレストラン以外にも、クリニック、老健施設やスポーツジムなど幅広いお客様より関心を寄せられて、大手百貨店でのフェアも予定されております。

### 【食物繊維も豊富で、1 食でも十分に摂取】

食物繊維の摂取目標は、1 日あたり男性 19g 以上、女性 17g 以上とされています。ところが実際の平均摂取量は 10 代~40 代で 1 日当たり 13g 程度と、下回っています。

ロカボーノは不足しがちな食物繊維を 1 食あたり 8g~17g 含んでいますので、1 日の摂取目標のほぼ半分を補えます。

### 【一般的な低糖質パスタとの違い・美味しさのこだわり】

「糖質を抑えれば美味しくなくてもいい」では意味がありませんので、ロカボーノは生パスタとしての「美味しさ」も追求し、味にも妥協しておりません。そのため手作りパスタソースはもちろんですが、スーパー等で市販されるパスタソースをかけても美味しく食べられます。

業界各社、さまざまな低糖質食品に取り組んでいますが、一般的に、糖質を 50%以上抑えると美味しい麺は作れないというのが今までの常識でした。一般的に流通している低糖質麺は大豆の粉や加工でんぷんを用いて製造されており、その食感は小麦を用いて製造する麺の食感とは大きく異なってしまいます。

そこで、ロカボーノは製造に際して使用する小麦粉を厳選し、その配合量を必要最小限におさえつつ、卵や、その他の原材料と緻密なバランスをとりながら食品添加物に頼らずに製造しています。

糖質が多い小麦粉の代わりにほうれん草やトマトなどをバランスよく配合することで、味わいや食感を維持しつつ全体の糖質を抑え、野菜の風味も楽しめるつくりとなっています。ご用意する麺の種類は、プレーン、トマト、ほうれん草、ブラン（ふすま）、サフラン、イカスミ、ペンネの7種類となっております。

また、手打ち生パスタのアルデンテ（歯応え）も感じられるようになっております。そうして、味を追求するシェフにも満足していただける食感、風味を有しております。

独自のノウハウによりこれら特性を実現できたのは、13年にわたり生パスタの生産、具体的には高級レストラン・ホテルを中心とした1000人以上のシェフのオーダーに応え認められてきた経験、100万食以上の生パスタを提供してきた弊社の実績に基づく経験によるものと自負しております。

#### 【星付きシェフ、糖尿病の権威によるお墨付き】

ロカボーノの開発にあたっては、パスタの食感についてはミシュランの星を8年連続で獲得経験のあるレストランテホンダの本多哲也シェフ、健康対策としての食材機能については「食・楽・健康協会」の理事長でもあり、北里研究病院糖尿病センター長でもある医師の山田悟先生にアドバイスを頂きました。

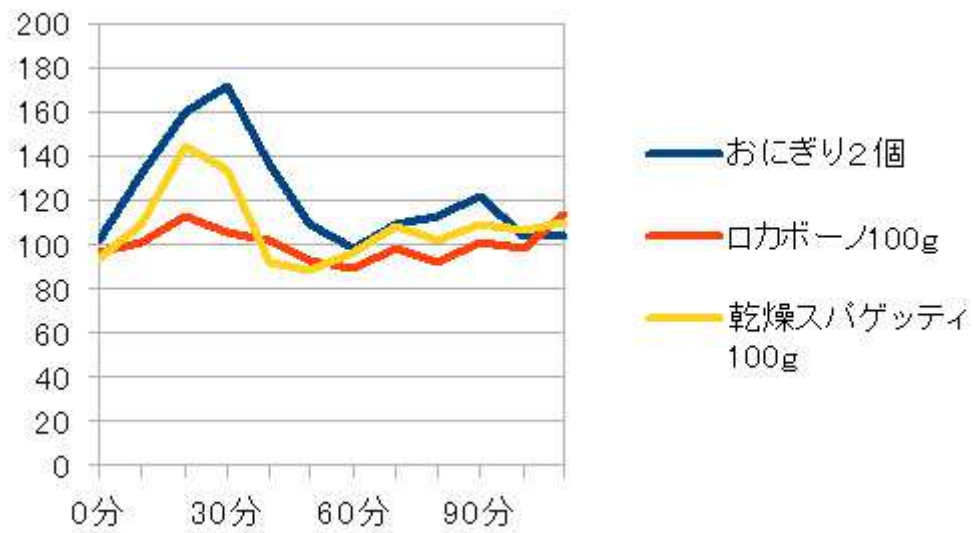


本多哲也シェフ（左）と山田悟医師（右）

【参考データ；血糖値の変化】

（サンプルが少数ですのであくまでも参考データです）

ロカポーノ、コンビニエンスストアで販売されるおにぎり 2 個、乾燥スパゲッティ 100g を喫食後の血糖値の変化を記しました。



ロカポーノは食前食後の血糖値の振幅幅が少なくなだらかであるためにインスリンの分泌を抑えられ、太りにくい食事であると推測されます。

### 【その他の特徴】

ゆで時間が標準より経ってしまっても、のびにくいです。

ロカボーノを 100g 摂取することで、1日の目標の半分以上の食物繊維が摂取できます。

### 【お求め】

ロカボーノは採用していただいているレストラン様にて召し上がれますが、一般の方でも弊社ホームページや、今後展開予定の百貨店様やスーパーマーケット様でもお求めになれる予定です。

5月18日から24日まで、伊勢丹新宿店本館地下1階フードコレクションにおいて、リストラテホンダ様のブースにて、リストラテホンダ様によるソースとロカボーノを組み合わせたパスタセットを販売予定です。是非お越しく下さい。

### 【商品仕様】

内容量 100g

原材料：

トマトのパスタ	小麦粉、トマトピューレ、小麦繊維、卵、小麦たんぱく、食塩
ほうれん草のパスタ	小麦粉、ほうれん草、卵、小麦たんぱく、小麦繊維、食塩
プレーンパスタ	小麦粉、卵、小麦たんぱく、ふすま、小麦繊維、食塩
サフランのパスタ	小麦粉、卵、小麦たんぱく、ふすま、小麦繊維、食塩、サフラン
ペンネ	小麦粉、卵、小麦たんぱく、小麦繊維、ふすま、オリーブオイル、食塩
ビーゴリ	小麦粉、卵、小麦たんぱく、小麦繊維、ふすま、オリーブオイル、食塩

賞味期限：冷蔵で1週間、冷凍で6カ月

茹で時間：5分

【開発者・工藤保夫 プリマ・パスタ社長よりメッセージ】

「私事ですが、昨年、父が脳卒中で倒れ、幸い一命は取り留めたが右半身が不自由になり、生活が一変してしまいました。

自分達を育てる為にまじめに働き、僕達を養い、残りの人生はゆっくりして欲しいと思っていたのですが、今は毎日がんばって食事をし、がんばって歯を磨き、がんばって車椅子で移動しています。

昔から血圧を抑える薬や、血が固まりにくくなる薬を飲んでいたので、想定はしていましたが、父に何もしてあげられない無力さを感じています。

なぜ脳卒中になったのか？なぜ毎日薬を飲んでたのか？なぜ血圧が上がったのか？なぜ太っていったのか？と辿っていくと原因は食であり、その中でも糖質がキーワードでした。

食であれば自分の得意分野。体に良いものを作ろうと、創業以来 13 年、添加物不使用で、手作りにこだわった美味しいパスタを作ってきました。その経験を活用し、添加物不使用でも糖質を抑えた美味しいパスタを完成させました。

低糖質パスタで父を助ける事はできませんが、低糖質パスタをきっかけに、肥満→メタボ（高血圧・高血糖・脂質異常症）→重大な病気という、メタボリックドミノの事を関心のない兄達に説明し、回避する一因になれば、父への恩返しになるという想いがあります。

実際、80 年近くにわたり積み重ねてきた 8 万 5000 回にも及ぶ食事の結果、父は重大な病気を発症したのですが、その 1 回ごとの食事による微妙な変化には気付きませんし、健康な時には気にもしないはずです。実際、兄に低糖質の説明をしても『白飯食べられないなら太るほうがいい』と笑われもします（だから二人とも痛風になるんだ！）。ただ、それをきっかけに少しでも意識してもらえば、笑われる事に価値はありますし、ロカボーノ 1 食は数万分の 1 の小さな効果かもしれませんが、必ずお役に立てると思っています」

【株式会社プリマ・パスタ 会社概要】

[代表取締役] 工藤保夫

[設立] 2003年5月12日

[資本金] 300万円

[事業内容] 生パスタの製造、卸、販売

[URL] <http://www.primapasta.co.jp/>

[納入先・実績]

高品質の生パスタを大量生産できる日本でも希少な工場として、国内の有名高級ホテル、レストランほか、ボルドー・香港・バンコクの高級ホテルなど、現在約400店舗以上に採用いただいております。

<本件に関するお問い合わせ>

取締役 鈴木ひろみ、広報部長 酒井栄子

Tel ; 0436-60-9600 Fax ; 0436-60-9610 E-mail ; [contact@primapasta.co.jp](mailto:contact@primapasta.co.jp)

【プレゼントのお知らせ】

新発売を記念して、5月13日までに「プレスリリースを見た」とお伝えいただいたかたのなかから抽選で10名様に、ロカボーノのサンプルをプレゼントさせていただきます！

タイトルに「ロカボーノプレゼント応募」とお書きいただき、上記アドレスへメールにてご連絡ください。是非ご賞味ください！