



究極のヘルシー麺

Zero Pasta

ゼロパスタ®

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！

選べる2種4タイプの麺

低糖質小麦麺 (半生麺)

スパゲッティ

フェットウチーネ



一般的なパスタ麺である『スパゲッティ』と、幅の広い平麺状の『フェットウチーネ』

こんにゃくおから麺



レギュラータイプ

太麺タイプ

通常麺の約1.5倍の太さ



ZERO PASTA



お求めは、こちらから

ゼロパスタ

ゼロパスタ公式サイト

<https://www.zeropasta.jp/>



低糖質小麦麺タイプ

食感重視!



カラダにうれしい3つの要素

糖質 74% オフ	カロリー 約40% オフ	食物繊維 約11倍
-----------------	--------------------	--------------

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
14g	167kcal

糖質制限食でありながら、
本格的な『生パスタの食感』を実現しました!

- ① 多めの沸騰したお湯に、麺を入れてください。
- ② 麺の茹で時間は、約3分が目安です。
- ③ 茹で上がったら、ザルで湯切りし、オリーブオイルを絡ませ、お好みのソースと具材を合わせてお召し上がりください。(電子レンジ対応の鍋に入れても茹でられます。)

麺を茹でると、カロリーは105kcalに下がります。

常温保存 賞味期限約4ヶ月

こんにやく・おから麺タイプ

旨み成分でコーティングされた麺



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

常温保存 賞味期限約3ヶ月

パスタソースとの絡みが良くなる!

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!

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。

- ① 開封して水を切るだけ
- ② 匂いは無く、そのまま使える
- ③ 洗ったり、茹でる必要なし

グルテンフリー

完全なグルテンフリー食品ですので、アレルギーをお持ちの方にも安心してお召し上がり頂けます。