

“発酵性食物繊維”に着目した新ブランド「Fibee」から
「Fibee ラーメン 香味野菜と濃厚みそ」が新登場！
～全粒粉とオーツ麦を配合した、食べ心地軽やかなこだわりの無かんすい麺～



株式会社Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼CEO：吉永 智征、以下：ミツカン）は5月20日（月）より「Fibee ラーメン 香味野菜と濃厚みそ」を新発売いたします。

商品特徴について

全粒粉とオーツ麦を配合した、食べ心地軽やかなこだわりの無かんすい麺が特長です。オリジナルブレンドのみそをベースに香味野菜を利かせたスープでお楽しみください。麺と濃縮スープが合わさった1食入りです。お鍋で茹でて3分でお召し上がりいただけます。※発酵性食物繊維量6.6g（分析値）/ 1食109gあたり

商品開発者コメント

「誰もが手に入れられる、おいしく健康的な食生活」を目標に商品を開発しました。麺は、かんすい不使用のノンフライ麺製法で、善玉菌が喜ぶ「全粒小麦」、「オーツ麦」、「イヌリン（発酵性食物繊維）」を配合し、クセがなく、食べ心地の良い食感に仕上がりました。スープは、Fibeeオリジナルの麺の風味を生かすことのできる品質を目指し、色々な名店を食べ歩き、様々な素材で出汁をとるなど試作を繰り返しながら、この「香味野菜と濃厚みそ」スープに辿り着きました。是非お楽しみください。」

（イノベーション開発部 遠藤 聖・大池 正樹）

Fibeeについて



Fibeeは、善玉菌にうれしい発酵性食物繊維がキーポイントの商品です。食物繊維が腸内の善玉菌に届き、発酵し体の中から健康をサポートします。発酵性食物繊維をいつでも手軽に楽しむことができるよう、豊富なラインナップを取り揃えており、毎日食べても飽きがこず、継続して食生活に取り入れていただけます。また、摂取し続けるには何より「おいしさ」が大切。Fibeeは、おいしさにこだわったからこそ、続けやすくなっています。

商品概要について

発売開始：2024年5月20日(月)

発売：ミツカン公式通販(配送エリア：全国)

公式通販サイト：<https://shop.mizkan.co.jp/pages/fibee/>

※本年はテスト販売期間としているため、店頭等での販売は一部のみと限定しており、順次発売する予定です。
※通販サイトではセット販売のみとなります。

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
Fibee ラーメン 香味野菜と濃厚みそ	1個	248円

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>
ミツカングループお客様相談センターHP：<https://faq.mizkan.co.jp/>