

お客様の声でおいしく改良
こんにゃく生まれの米粒状加工食品
『マンナンヒカリ』がごはんに近いもちもち食感に！
～パッケージ刷新で「糖質カット」をさらに訴求～

大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：白石耕一）は、米粒状加工食品『マンナンヒカリ』の食感を改良し、より食べやすくリニューアルします。さらにパッケージも刷新し、2021年9月から順次展開します。※1

こんにゃく生まれの『マンナンヒカリ』は、お米と混ぜて炊くだけで、ごはんの量とおいしさはそのままに、糖質・カロリーをカット、食物繊維もとれる米粒状加工食品です。2001年の発売から今年で20周年を迎えますが、近年の健康志向、糖質関連市場の拡大、内食需要の高まり等に伴い、多くのお客様に支えられながら成長を続けております。

普段の食事に手軽に取り入れ、無理なく続けられることが『マンナンヒカリ』の魅力のひとつですが、健康意識が高く、ごはんを食べるのが好きなお客様からは、「もっと白米のような弾力がほしい」、「より食べやすい食感にしてほしい」等のお声をいただいております。

これらのご意見を踏まえ、このたび『マンナンヒカリ』は食感を改良、もちもち感をアップさせ、お米と混ぜて炊飯した際により違和感なく、さらにおいしく食べられるようになりました。またパッケージは、ごはんの気になる要素である糖質をカットできることをしっかりと訴求するデザインに刷新。日常の食卓をイメージしやすい写真に変更し、裏面に調理例も掲載することで、普通のごはんと同じように食事が楽しめることをお伝えしていきます。

大塚食品は今後も『マンナンヒカリ』を通して、おいしく健康的な食生活を提案し続けてまいります。

※1：『マンナンごはん』（パックごはん）は中身、パッケージともリニューアル対象外です。



『マンナンヒカリ』新パッケージ

【マンナンヒカリ 調理例】

パッケージ裏面で調理例を紹介。もちもちした食感に改良されたことで、おにぎりなども作りやすくなりました。



炊飯器で簡単調理の参鶏湯



トマトと桜えびのチーズリゾット



ひと口おにぎり

【マンナンヒカリ 製品概要】

■製品特長

- ・こんにやく生まれなのにまるで白米感覚！
- ・見た目、香り、食感を白米に近づけた米粒状加工食品。
- ・お米と混ぜて炊くだけ、簡単調理。
- ・普通のごはんに比べて糖質・カロリーー30%カット※2、1膳(150g)で食物繊維 5.3g。
- ・炊いたあとで冷凍保存も可能。

※2:炊きあがり2合の場合(お米1合とマンナンヒカリ75gで炊飯)。「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」こめ(水稲めし・精白米)参照。

■リニューアル時期：2021年9月より順次展開

■販売エリア：全国

■販売チャネル：量販店、コンビニエンスストア、一般小売店、通信販売等

■製品ラインアップ

	スティックタイプ		通販用	マンナンごはん	マンナンごはん 3個パック
	152g	525g	1500g	160g	160g×3
製品画像					
希望小売価格 (税別)	395円	1,000円	2,600円	170円	510円

■製品サイト：<https://www.mannanhikari.com/>

《本件に関する報道関係者のお問い合わせ先》
大塚食品株式会社 広報部／山崎・藤田・石永
TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706

《製品に関するお客様からのお問い合わせ先》
大塚食品株式会社 お客様相談室
TEL:088-697-0627(受付時間：月～金曜日 9:00～17:00 ※祝日を除く)