

こんにゃく製造・販売のハイスキー食品工業(香川県三木町)は、うま味のついた独自開発のこんにゃく麺を使い韓国料理「チャプチェ」を商品化した。低カロリー・低糖質が特徴で、麺の水洗いや下ごしらえが不要で、手軽に調理できる。「特製ダレで食べるマンナンチャプチェ」

### 韓国料理「チャプチェ」

## こんにゃく麺で手軽に

真IIは2人前入りで200円(税別、参考価格)。こんにゃく麺は一般的な



### ハイスキー食品、低カロリー

糸こんにゃくに比べ細めでうまみと下味がついており、あく抜きなどの手間がない。シイタケやニンジン、ニラ入りの特製ダレと一緒にいためる。春雨と違い調理後ものびず、カロリーや糖質を大幅にカットできる。28日から香川県内のスーパーを中心に出荷する。