

機能性表示食品「オリーブうどん」及び「さぬきうどん」の発売について

～当社初！難消化性デキストリンを配合したうどんの発売～

2020年4月15日

株式会社めりけんや

JR四国グループの株式会社めりけんや（代表取締役社長 中村浩一郎）では、公益財団法人かがわ産業支援財団の支援をいただき、水溶性食物繊維の難消化性デキストリンを配合したうどんの開発に成功し、このたび消費者庁へ機能性表示食品として届出し受付完了となりました。

今回、機能性表示食品として、現在人気の「オリーブうどん」をベースにしたもの、並びに、「本場さぬきうどん」として白い麺をベースにしたもの2商品の製造に成功し、これまでにない健康志向の高い商品を発売いたします。

1 商品概要（別紙1及び2参照）

（1）商品名：

① 食後血糖値が気になる方のさぬきうどん オリーブうどん（届出番号 E691）

② 食後血糖値が気になる方のさぬきうどん（届出番号 E692）

（2）内容量：120g×2袋

（3）おねだん：430円（税別）

（4）発売日：2020年4月24日（金）

（5）発売箇所：四国キヨスク高松銘品館、めりけんや高松駅前店、めりけんやかけはし店、他
めりけんやホームページ（<http://www.merikeny.com>）

2 開発に至った経緯

健康志向の高まりにより機能性を有する食品に消費者の関心が年々高まっている一方、香川県では糖尿病罹患率の高さが全国で上位に位置することが知られております。

そこで、当社は「本場さぬきうどん製造メーカーとして何かできないか」という思いから、「本場さぬきうどん」に食後の血糖値の急激な上昇を抑える機能性を付加することで、県内や日本全国の方々に「さぬきうどんが健康な食生活の一助となれば」というコンセプトのもと、研究開発を進め、おいしい「本場さぬきうどん」が完成しました。

※別添資料「(株)めりけんやが開発した讃岐うどん2種が機能性表示食品に認められました！」を参考にして下さい。

[お問い合わせ先]

株式会社めりけんや（担当：谷）

香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁36-2

TEL 0877-49-6111

（土休日を除く 平日9:00～18:00）

- ◎食後血糖値の上昇を抑える
- ◎おなかの調子を整える

機能性表示食品

難消化性デキストリン(食物繊維)

食後血糖値が
気になる方の

さぬきうどん



オリーブうどん

め
ー
ん
ち
ん
ち

調理例
写真はイメージです



半生
2人前

食生活は、**主食、主菜、副菜**を基本に、食事のバランスを。

- ◎食後血糖値の上昇を抑える
- ◎おなかの調子を整える

機能性表示食品

難消化性デキストリン(食物繊維)

食後血糖値が
気になる方の

さぬきうどん



め
り
し
や

調理例
写真はイメージです

半生
2人前

食生活は、**主食、主菜、副菜**を基本に、**食事のバランス**を。