

医療機器メーカーによる新会社が手掛ける低糖質シリーズに  
更なる付加価値として自社生成 GABA をご提案  
**iFood(株)「大豆めん」にヤマモリ GABA（ギャバ）配合**

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、醤油の製造過程で生成できる自社素材「GABA」の素材販売を本格的に開始しました。本品は iFood 株式会社が 3 月 20 日（月）に発売する「iFood 大豆めん」の添付スープとして、一般の販売ルートで販売する商品としては初めて使用されます。

【ヤマモリ自社素材：GABA（γアミノ酪酸）とは】

当社は醤油の醸造中に働く乳酸菌の力によって GABA 生成する独自技術を有しています。GABA には様々な健康に寄与する効果があることで知られており、2017 年に発売した[GABA しょうゆ]は「高めの血圧を下げる」醤油として業界初（※）の機能性表示食品です。また、「ストレスや疲労感を緩和する」[GABA でリラックスりんご酢]360ml も商品化しています。独自素材となる GABA を自社商品だけではなく、健康社会貢献に向けて効能効果をより多くお届けするため、素材として GABA の原料販売を 2022 年に本格的にスタートさせました。



（※）2017 年発売時当社調べ（機能性表示食品の届出番号：C21）

今回、GABA を配合したスープが採用された「大豆めん」は、医療機器メーカーのシースター株式会社が食品事業のために立ち上げた新会社 iFood 株式会社から新発売されます。同社では、糖質に対する意識が高まっていることに着目し、糖質の低い商品の開発を開始。シリーズ第 1 弾として発売される、低糖質に徹底的にこだわった商品です。

「大豆めん」は株式会社エヌ・ディ・シーの良質な国産大豆を使用した大豆めんと、ヤマモリが開発した GABA 配合スープ（GABA しょうゆ 和風、GABA しょうゆ 中華、GABA みその 3 種類）を合わせています。低糖質に徹底的にこだわり、素材や材料の安全性にも配慮し、人工甘味料や合成着色料を一切使っていないシリーズです。たとえば「GABA しょうゆ 中華」では、めんとスープ合わせても 1 食あたり糖質 2.1g で、血糖が気になる方にも安心して召し上がっていただけます。

（株）エヌ・ディ・シーの大豆めんは、小麦粉を一切使わず、国産大豆 100%に香りの良いえん麦（オーツ麦）を加えた乾燥麺です。乾麺 1 玉 40g 中の糖質は 6.2g ですが、水溶性の糖質は茹でて湯切りをすることにより 1.3g まで減少します。（日本食品分析センター分析）

ヤマモリが開発したスープには機能性関与成分 GABA を配合しています。GABA はアミノ酸の一種であり、血圧やストレスが気になる方が摂取する商品に使用されています。この「大豆めん」を召し上がる方の健康に糖質プラスの健康付加価値を提案致します。

ヤマモリは、今後も、食卓に彩りと喜びをお届けし、健康で楽しいライフスタイルへの貢献と、より多くのスマイル創造を目指して参ります。

【iFood 大豆めんを使ったアレンジレシピ】（画像提供：iFood 株式会社）



【GABA しょうゆ 和風】けんちんそば



【GABA しょうゆ 中華】肉みそまぜ麺



【GABA みそ】豆乳みそ麺

<概要>

商品名	iFood 大豆めん GABA しょうゆ 和風	iFood 大豆めん GABA しょうゆ 中華	iFood 大豆めん GABA みそ
内容量	めん：40g スープ：34.7g	めん：40g スープ：33g	めん：40g スープ：36.2g
商品特徴	かつお節、むろ節、煮干し、さば節、昆布の5種類のだしを絶妙にブレンドしたそばつゆ。だしをしっかりと効かせることで、厚みのある味に仕上げました。GABA を配合しています。	にんにくの風味をほどよく効かせチキンと魚介（鰹節、昆布）の旨味をブレンドした合わせ味の中華風の醤油スープ。GABA を配合しています。	みそのコクと、ポークやチキンの旨味を合わせた、まろやかなみそスープ。香味野菜（にんにく、生姜、ねぎ）の風味が絶妙のアクセントに。GABA を配合しています。
発売日	2023年3月20日（月）		
販売先	iFood ショッピングサイト（ <a href="https://ifood-shop.jp/shopping/lp.php?p=1">https://ifood-shop.jp/shopping/lp.php?p=1</a> ）		



本社：東京都港区。電動鼻水吸引器、や体温計、赤ちゃん用電動歯ブラシ、パルスオキシメーターなどで、ベビーヘルスケアをリードする医療機器メーカー シースター株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：山藤清隆）が食品事業のために立ち上げた新会社。自社農場（山口県）での無農薬大豆栽培も開始。良質の国産大豆を原料に健康で安心・安全な食品シリーズを展開する予定。

「大豆食の先駆者であれ！」大豆たんぱく質の研究に取り組み続けて、20年。「日本と世界の食の問題解決に貢献し、最も人の心をつかむ大豆食メーカーになる」というビジョンのもと、「世界中を探しても、他にはない」ユニークな大豆加工食品の研究開発に日々邁進しております。これまでに商品化してきた大豆加工食品は、大豆ミート、大豆スナック、大豆麺、大豆ペットフードなど数多くあります。様々な食材を大豆で置き換えられるようにすること、健康を望む人々に豊かで楽しい大豆食を届けることを使命とし、気候危機や食糧問題など、現代社会の問題解決の一翼を担います。

**ヤマモリ株式会社** 本社：三重県桑名市。1889年創業。

今年で134年目の老舗の総合食品メーカー。醤油醸造業としての祖業以来、「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ「多様な商品やサービス」を開発し続けてきました。GABA 以外にも様々な健康へのアプローチをする食品も開発し、「食」を通じて、『地球にやさしく、健康で楽しいライフスタイル』への貢献に取り組んでいます。

**< 会社概要 >**

企業名： ヤマモリ株式会社  
代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介  
本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103  
創業： 1889 年  
設立： 1951 年  
資本金： 4 億 3500 万円  
従業員数： 763 名 ※パートタイマー含む  
事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売  
公式サイト： <https://www.yamamori.co.jp/>

**<本件に関するお問い合わせ先>**

ヤマモリ株式会社 広報部  
担当：安本（090-5030-5297）・神門（070-8813-8295）  
E-MAIL：n\_jinmon@yamamori.co.jp

※iFood 株式会社との同時発表です。

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。