

# うれしい自然の恵み 全粒粉スパゲッティ

健康のこと、  
そろそろ気になる

できれば素材のもつ  
栄養素を生かした  
もので・・・



でも・・・  
おいしく食べたい!

環境にも  
やさしくありたいな

そんな気持ちにぴったりな、  
“人にも地球にもうれしい” スパゲッティです。



## 「おいしい全粒粉スパゲッティ」を実現するためにこだわりました。

### ✓ 原料

- ・100%全粒粉
- ・北米産のデュラム小麦を使用

### ✓ 製粉

- ・粒度にこだわった、通常の Pasta と同じ「粗挽き」仕様

### ✓ 製法

- ・食べやすい細い麺径
- ・乾燥にこだわり製麺

もちっと  
弾力食感

明るい  
色み

甘み旨み  
引き立つ

かむほどに  
小麦の風味広がる

## 素材がもつ力で

## うれしい栄養素、1/3 日分<sup>\*</sup>

全粒粉を100%使用することで、うれしい栄養素！  
1/3 日分の「食物繊維」と「3つのミネラル」を  
パスタ1食分で摂ることができます。

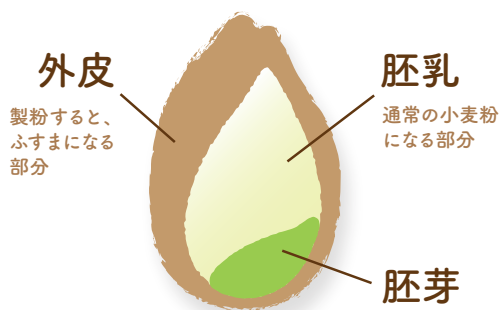
※乾麺100gあたり 栄養素等表示基準値(2015)(18歳以上、基準熱量2200kcal)に基づき、1日分の基準値の1/3を1食分とした場合。

1/3 日分の  
摂取目安量

一般的なスパゲッティ  
うれしい自然の恵み全粒粉スパゲッティ

食物繊維    マグネシウム    鉄    マンガン

## 全粒粉ってどんなもの？



## 言葉のとおり、小麦をまるごと挽いた小麦粉です！

全粒粉とは、小麦の胚芽、ふすま(外皮)、胚乳部分の全てをまるごと粉にした小麦粉のこと。  
お米に例えると玄米のようなものです。  
通常的小麦粉と比べて、ビタミンやミネラル、食物繊維が多く含まれています。  
不足しがちな栄養素を簡単に補えるため、近年注目されている素材です。

## いろいろなソースでおいしい 「うれしい自然の恵み 全粒粉スパゲッティ」

スパゲッティの風味をより味わうにはこんなメニューがオススメ!



□ ペペロンチーノ



□ ツナときのこの和風



□ アマトリチャーナ