

2018年11月20日

糖質も気になるけれど、カレーも食べたい…をかなえる 「CoCo de オフカレー」を全国で販売開始

カレーハウスCoCo壱番屋(株式会社壱番屋：愛知県一宮市、代表取締役社長浜島俊哉)は、ココイチ初の糖質オフメニューとして、「CoCo de オフカレー」を12月1日(土)全国で販売開始します。

近年、糖質を制限した食事は、健康志向の高まりやダイエットに効果があると注目を集めています。一方、カレーライスがメインの食材であるご飯に糖質を多く含みます。

そこで、「おいしく、楽しく食べて、健康に」を掲げる(一社)食・楽・健康協会(代表理事：山田悟氏(北里研究所病院糖尿病センター長))が提唱する「ロカボ」の基準を満たすメニューを開発しました。「ロカボ」は、1食で20~40gの糖質量(1日では、70~130g)を摂取することが適正という考え方です。

病気やダイエットのため、カレーライスが食べられない方にも、日本の国民食であるカレーを、おいしく健康にいつでも食べていただけるようにと考え、開発したのが「CoCo de オフカレー」です。

<商品の特徴>

「CoCo de オフカレー」は、ココイチでおなじみのポークソースを使用しつつ、ご飯の量を減らし、その代わりに糖質の少ないカリフラワーを使用することで、1食あたりの糖質を約半分に抑えました。商品ラインアップとして、ココイチの特徴の一つであるトッピングを2種類組み合わせたメニューを3パターンご用意しました。

糖質の摂取量が気になる、とにかく健康を気にしている、たまには白米以外でカレーを食べたいといった方に、ココイチの味を楽しんでいただける新開発のヘルシーメニューです。

【販売店舗】	全国のカレーハウスCoCo壱番屋 (セントレア店、ナゴヤドーム店、メットライフドーム店、吹上ホール店、 アクアシティお台場店、EXPASA足柄下り店、函館競馬場店、東京競馬場店、 イオンモール高の原店では販売いたしません)
【販売開始】	2018年12月1日(土)
【販売価格】	690円(税込)／埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、大阪府 670円(税込)／上記以外の地域

【このリリースに関する問合せ先】

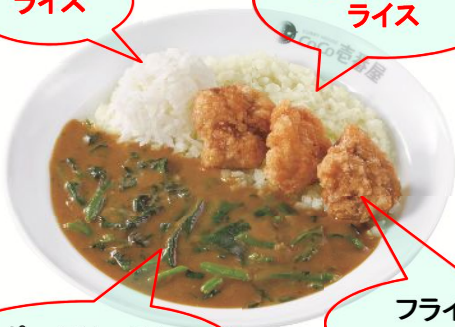
株式会社壱番屋 広報：浅井・平尾 TEL0586-81-0792

CoCo de オフカレー

- CoCo de オフカレーに使用するカリフラワーは約120g、ライスは約30gです。(参考:スモールカレーのライス量は150g)
- カレーソースはポークソースを使用していますが、ご希望によりソースの変更も可能です。
- 栄養成分情報は、検査機関等で分析した数値と日本食品標準成分表による計算値のいずれか、またはその両方を組み合わせて算出した推定値です。
- 表示価格は、ポークソース・辛さ普通の場合です(2018年10月1日時点の情報)。

ライス

カリフラワー
ライス



ポークソースと
ほうれん草

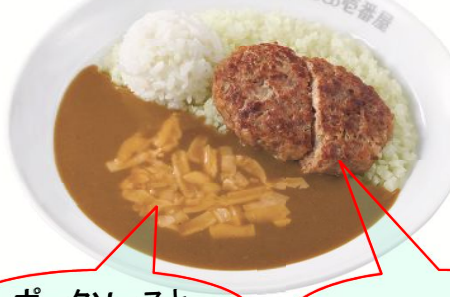
フライドチキン
3個

A

ほうれん草 & フライドチキン

690円(税込)

エネルギー414kcal、たん白質16.5g、脂質24.2g、糖質33.8g、塩分2.5g



ポークソースと
チーズ

ミニハンバーグ

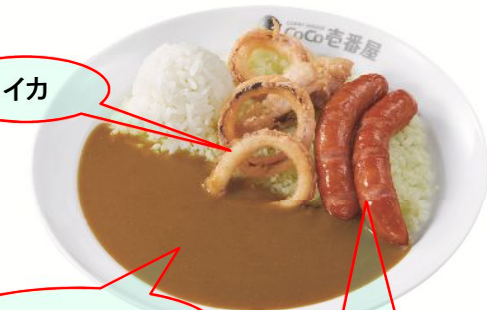
B

ミニハンバーグ & チーズ

690円(税込)

エネルギー414kcal、たん白質19.6g、脂質23.8g、糖質26.8g、塩分3.0g

イカ



ポークソース

ソーセージ2本

C

イカ & ソーセージ

690円(税込)

エネルギー437kcal、たん白質17.8g、脂質26.2g、糖質29.3g、塩分2.8g

上記の価格は、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、大阪府の店舗での価格です。
それ以外の地域では、上記の金額から▲20円(税込)の価格となります。

【このリリースに関する問合せ先】

株式会社壱番屋 広報：浅井・平尾 TEL0586-81-0792