

報道関係者各位

2025年2月19日  
ベースフード株式会社

## 常識を覆すカップ麺「BASE YAKISOBA」第三弾 **「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」2月26日(水)新発売**

完全栄養の主食<sup>※1</sup>を開発・販売するベースフード株式会社(本社:東京都目黒区、代表取締役:橋本舜、<https://basefood.co.jp>)は、1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の即席麺<sup>※2</sup>「BASE YAKISOBA(ベースヤキソバ)」シリーズから、「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」を2025年2月26日(水)より公式オンラインショップ(<https://shop.basefood.co.jp/>)、他ECサイト、にて順次新販売します。



常識を覆す“脱・罪悪感”な「BASE YAKISOBA」シリーズ。

「BASE YAKISOBA」シリーズは「毎日でも食べられるカップ麺」をコンセプトに、"おいしさと健康"が共存するこれまでの常識を覆すカップ麺です。当社の調査<sup>※3</sup>でもカップ麺に対するイメージとして「塩分が多い(90.5%)」「不健康(90.2%)」「高カロリー(89.5%)」「栄養が摂れない(85.7%)」、また3人に1人(36.9%)がカップ麺を食べて「後悔を感じている」と回答し、中でも女性の約半数(48.7%)が「罪悪感を感じる」と回答しています。さらに別の調査<sup>※4</sup>では、72.1%が「健康上の懸念からカップ焼きそばを食べる頻度を減らしている」と回答しており、このような“カップ麺は不健康”というネガティブなイメージを払拭する新たな価値を提供する商品です。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)



第三弾はスパイス引き立つあっさり塩味「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」。

2025年1月に発売した「BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛ませそば」に次ぐシリーズ第三弾として、「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」が新登場。つるつるもちもち麺とスパイスの効いたあっさり塩ソースが絡み合う汁なしタイプの塩焼きそばです。

栄養や健康面でカップ麺を敬遠しがちな方や、罪悪感なくカップ麺を食べたい人、忙しい時でも健康に気をつけたい人、またカップ麺好きの人にもおすすめの商品です。保存食としてもご活用いただけます。



【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)



■“毎日でも食べたくなる”おいしい栄養食「**BASE YAKISOBA**」

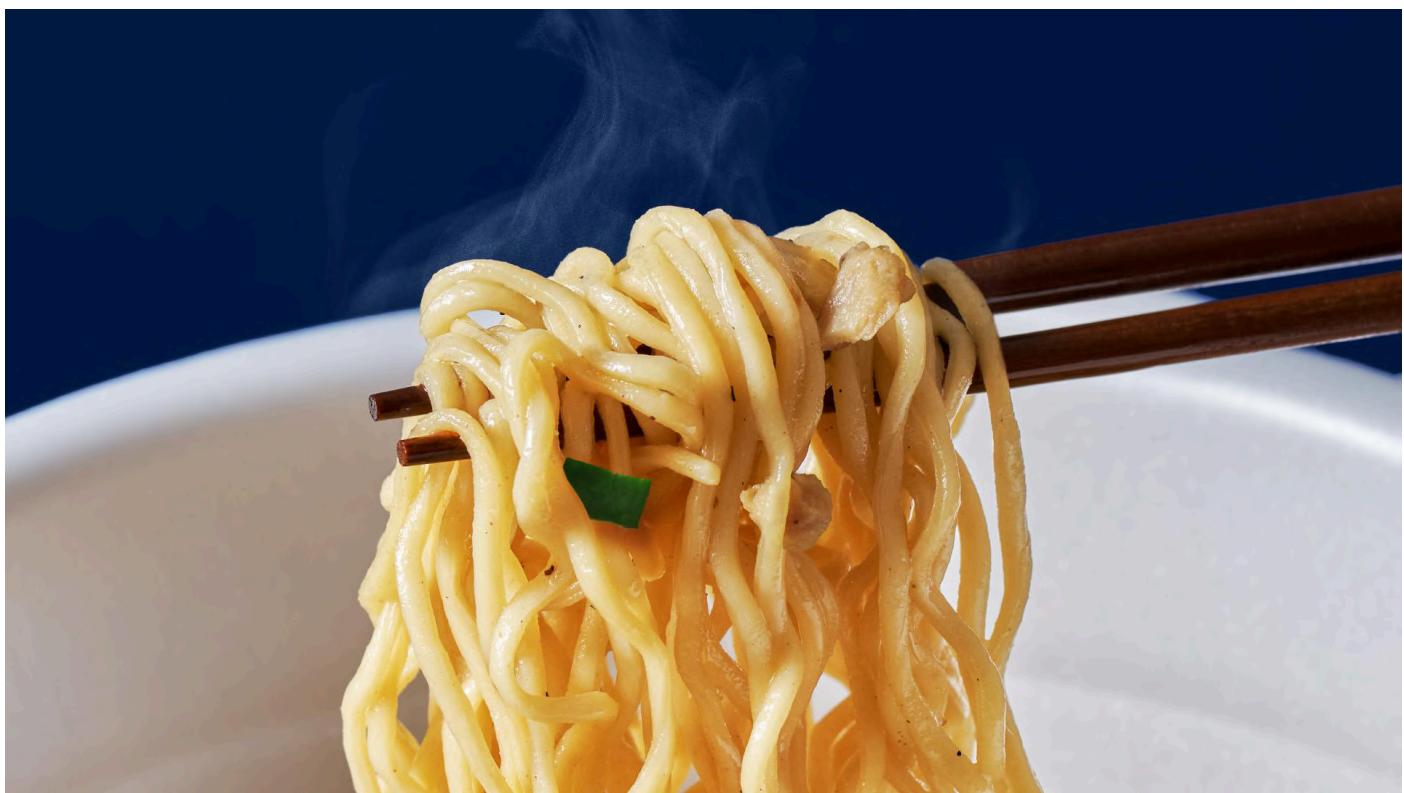
1. 全粒粉なのに引き立つ風味と旨味、つるつるもちもち麺。

「BASE YAKISOBA」は“クセのない健康でおいしいカップ麺”として、穀物原料の種類や配合比率を調整したり、麺の甘みを引き立たせることで、全粒粉の持つ独特の風味をマスクし、ソースの風味との絶妙な調和を実現。麺の形状にも拘っており、前作の「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」と同様に、より細く食べやすい焼きそば感のある麺を採用しています。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)



2. これがカップ麺！？ カロリーも塩分も罪悪感を軽減。”おいしさと健康”的共存。

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)



全粒粉をベースに主に植物由来の原材料を使用し、1食(2個)でたんぱく質、食物繊維、ビタミン・ミネラルなど、からだに必要な33種類の栄養素を摂ることができます、「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」には、たんぱく質15.8g、食物繊維6.9g、鉄1.4mg、カルシウム133mgが含まれています。

気になるカロリーも298kcal(1個あたり)。さらに塩分量もカップ麺でありながらも僅か1.9gと控えめな設計になつており、一般的な他の即席麺と比較しても抑えられた設計になっています。

全粒粉ベースで栄養がバランスよく摂れ、さらにカロリーも塩分も控えめではありますが、それを感じさせないようなおいしさになっている点がアピールポイントです。カップ麺は「健康に悪そう」「カロリーが気になる」「塩分量が多くて浮腫むのが嫌」と敬遠しているような方、そして「健康なカップ麺なんてどうせ不味いに決まってる」と思っている方にも是非おすすめしたい商品です。



### 3.スパイス引き立つあっさり塩味香る「塩焼きそば」。

「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」は、チキンやホタテ、ネギの風味を感じるシンプルでオーソドックスな塩焼きそばのおいしさに加えて、ペッパーを効かせることにより全体のバランスが引き締まり、飽きなくもう一口食べたくなるような味わいになっています。

そのままでもおいしく召し上がっていただけますが、「BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛まぜそば」とは一味違ったシンプルな味付けのため、アレンジの幅も広く、気分やシーンに合わせてお楽しみください。

### ■より気軽に「4個」から購入可能

#### 【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)

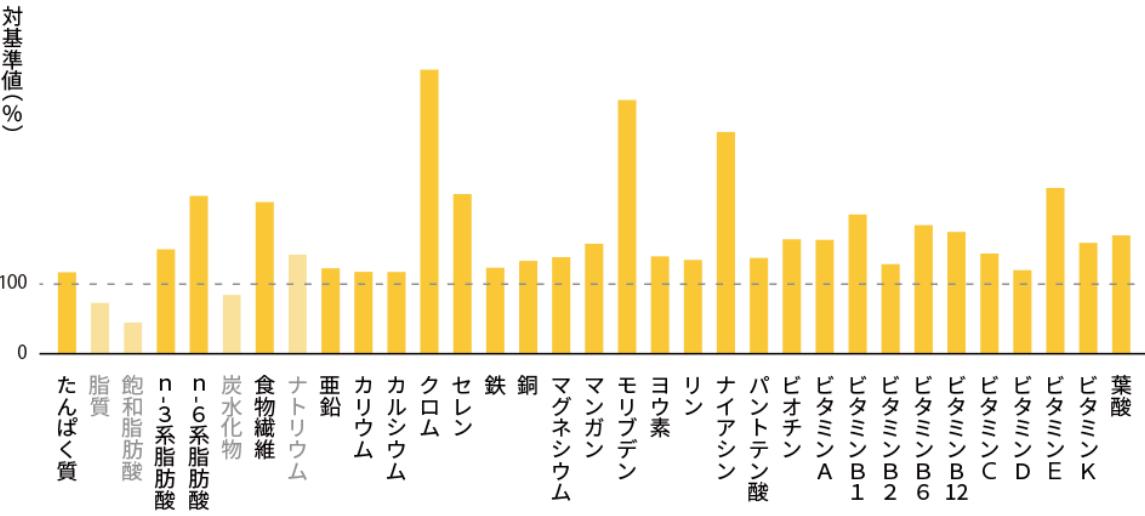
2024年に発売した「BASE PASTA 即席麺シリーズ」では、発送上の品質維持の観点から、ECでの販売を12個(1ケース)単位での販売と設定していましたが、今回新発売する「BASE YAKISOBA 塩焼きそば」を含む「BASE YAKISOBA」シリーズは4個単位からご購入いただけます。

## ■商品概要



商品名	BASE YAKISOBA 塩焼きそば
名称	即席カップめん
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の汁なし即席麺<sub>※2</sub></li> <li>引き立つ風味と旨味、全粒粉ベースなのにつるつるもちもち麺</li> <li>あっさりスパイシーな塩味がつるつるもちもち麺に絡み合う、汁なしタイプの塩焼きそば</li> <li>1個あたりたんぱく質15.8g、食物繊維6.9g、鉄1.4mg、カルシウム133mg</li> <li>気になるカロリーも298kcal、塩分量も即席麺でありながら1.9gと控えめな設計</li> </ul>
原材料	めん[小麦全粒粉(国内製造)、小麦たんぱく、小麦粉、大豆粉、還元水飴、米ぬか粉、植物油脂、海藻粉末、ドロマイト、粉末油脂、昆布粉末、酵母]、添付調味料(植物油脂、砂糖、食塩、香辛料、チキンエキス、たんぱく加水分解物、ほたてエキス、粉末しょうゆ)、かやく(粒状大豆たんぱく、ネギ)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、かんすい、乳化剤、V.C、酸味料、カラメル色素、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B <sub>1</sub> 、V.B <sub>6</sub> 、V.B <sub>2</sub> 、V.A、葉酸、V.D、V.B <sub>12</sub> 、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
内容量	1個あたり83g(めん65g)

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】  
 「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下  
 TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)

価格	1個あたり421円(税込)※公式HPでの通常価格
賞味期限	2ヶ月(高温多湿やにおいの強い場所、直射日光を避け常温で保存してください。)
発売日時	2025年2月26日(水)から順次発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ(日本、香港)他、Amazon、楽天、Yahoo!ショッピングにて順次販売開始
<b>BASE YAKISOBA 塩焼きそばに含まれる栄養素</b> 1食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較	
	
※推定値 ※栄養素等表示基準値(18才以上、基準熱量2,200kcal)に基づき、1日分の基準値の1/3を100とした場合 ※BASE YAKISOBA 塩焼きそば 1食(2個)の場合	

### ■スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」とは?

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した10種類以上の原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破、定期購入者数は21万人を超えるました。(2024年6月末時点)

### 【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)



## ■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえるあたらしい主食を提案し、すべて

### 【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)



の人が食事をたのしみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指しています。

設立 : 2016年4月5日  
本社 : 東京都目黒区中目黒5-25-2  
代表者 : 橋本舜  
事業内容 : 完全栄養食の開発・製造・販売  
URL : <https://basefood.co.jp>

\*1 1食分(BASE BREAD)は2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE YAKISOBAは2袋、BASE Pancake Mixは1袋と卵Mサイズ1つ、牛乳(成分無調整)100mlを使用して調理した場合)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。

\*2 1食分(2個)で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む

\*3 自社調べ(調査内容:カップ麺に関する意識と実態調査、実施時期:2024年12月26日~2025年1月6日、調査対象者数:全国の20代から60代の男女1,000名、調査方法:インターネット調査)

\*4 自社調べ(調査内容:BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛まぜそばに関する喫食調査、調査期間:2024/12/13-12/17、調査対象者数:ベースフード定期会員男女136名、調査方法:インターネット調査)

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「BASE FOOD」PR事務局(株式会社アンティル内) 担当: 植村・河原・小坂・山下

TEL:03-6821-7863 MAIL:[basefood\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:basefood_pr@vectorinc.co.jp)