

生まれ変わって「BASE YAKISOBA」シリーズ新登場 「BASE YAKISOBA ソース焼きそば／旨辛ませそば」

2025年1月16日(木)新発売

～香港でも同日発売開始～

完全栄養の主食^{※1}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^{※2}「BASE YAKISOBA(ベースヤキソバ)」シリーズを新たにラインナップに加え、「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」と「BASE YAKISOBA 旨辛ませそば」を2025年1月16日(木)より公式オンラインショップ(<https://shop.basefood.co.jp/>)、他ECサイト、取扱販売店にて順次新販売します。また同商品は、2025年1月16日(木)より香港公式オンラインショップでも新発売します。



おいしく生まれ変わった即席麺シリーズ「BASE YAKISOBA」

ベースフードでは初となる完全栄養の即席麺として、2024年に「BASE PASTA ソース焼きそば」と「BASE PASTA 旨辛ませそば」を発売(同年12月に終売)。当社の調査^{※3}でも72.1%が「健康上の懸念からカップ焼きそ

【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

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。

今回新登場する「BASE YAKISOBA」シリーズは、そのコンセプトはそのままに、より多くの方に、より継続して食べていただけるよう“おいしさを追求”した「REBORN版」として生まれ変わった商品です。



BASE YAKISOBA

フレーバーは、香ばしくまろやかなソースの旨みが広がる「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」と、4種のスパイスの辛味と旨味が広がる「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」の2種を新発売。

栄養や健康面でカップ麺を敬遠しがちな方や、夜食を含めて罪悪感なくカップ麺を食べたい人、忙しいシーン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。職場やお家での保存食としてもご利用いただけます。



■おいしい栄養食「BASE YAKISOBA」

1. これも全粒粉。引き立つ風味と旨味、つるつるもちもち麺。

【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

2024年に発売した「BASE PASTA 即席麺シリーズ」については、好意的なご意見もそうでないご意見も様々なお声をいただきました。

今回生まれ変わった「BASE YAKISOBA」が目指したのは、「誰でも、毎日でも食べたいくなる、“クセのないおいしさ”のカップ麺」です。全粒粉の持つ独特の風味をマスクし、商品全体にうまく調和させるという課題に対して、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、ソースの風味との調和をとることができました。

また麺の形状にも拘り、「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」はより細く食べやすい焼きそば感のある麺に、「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」は食べ応えがありつつも、ソースとの絡みが良い平打ちの麺にしています。喫食調査^{※3}では、「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」共に、「麺の食感」に対して84.6%がポジティブな評価(とても満足/やや満足)となっています。



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”が共存する常識を覆すカップ麺。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種類の栄養素をバランスよく含んでいます。「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」には、たんぱく質15.2g、食物繊維7.1g、鉄1.4mg、カルシウム155mgが、「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」には、たんぱく質15.3g、食物繊維7.1g、鉄1.4mg、カルシウム131mgが含まれています。気になるカロリーもそれぞれ、1個あたり306kcal(356kcal/100gあたり)、296kcal(357kcal/100g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っており、両商品共に一般的な他の即席麺と比較しても抑えられています。

【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



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。

外部で実施した官能評価(おいしさの評価)^{※4}の結果をみても、旧商品(BASE PASTA ソース焼きそば/旨辛まぜそば)との比較でも大幅に向上しており、また試食時のコメントもポジティブなお声を多くいただいています。



【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



喫食調査^{※3}においても、「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」共に、以下の通りポジティブな評価となっています。

<BASE YAKISOBA ソース焼きそば>

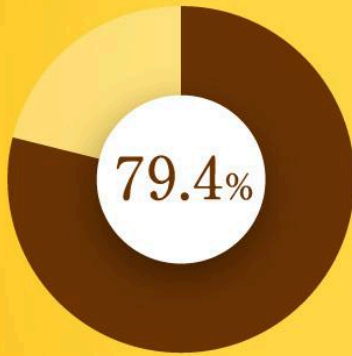
- ・「味」に対して79.4%がポジティブに評価(とても満足/やや満足)
- ・「味」に対して、旧商品比較では91.2%がポジティブに評価(とても美味しくなった/やや美味しくなった)
- ・「カロリー」に対して89.7%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)
- ・「たんぱく質の含有量」に対して87.5%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)
- ・「ビタミン・ミネラルの含有種量」に対して96.3%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)
- ・「栄養バランス」に対して97.1%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)

【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

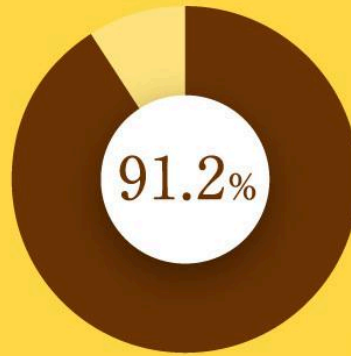
TEL:03-6821-7863 MAIL:basefood_pr@vectorinc.co.jp

ソース焼きそば アンケート評価



味への評価

とても満足／満足、と回答した人

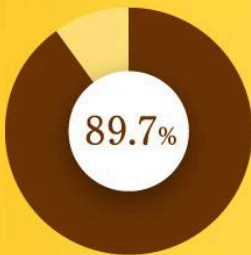


旧商品との比較評価

とても美味しくなった／美味しくなった、と回答した人

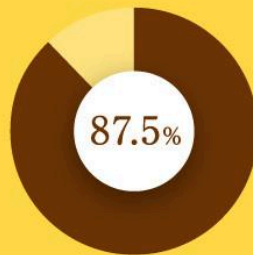
※自社調べ(調査内容:BASE YAKISOBA ソース焼きそば/旨辛まぜそばに関する喫食調査、調査期間:2024/12/13-12/17、調査対象者数:ベースフード定期会員男女136名、調査方法:インターネット調査)

ソース焼きそば アンケート評価



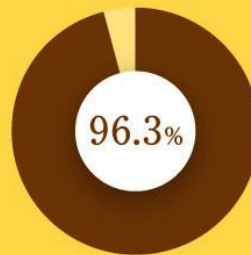
カロリーに対する評価

とても魅力的に思う／魅力的に思う、と回答した人



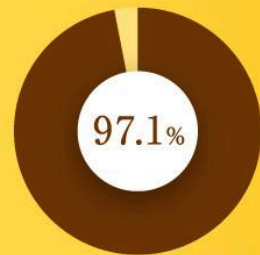
たんぱく質に対する評価

とても魅力的に思う／魅力的に思う、と回答した人



26種のビタミン・ミネラルを含むことに対する評価

とても魅力的に思う／魅力的に思う、と回答した人



栄養バランスの評価

とても魅力的に思う／魅力的に思う、と回答した人

※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)

<BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば>

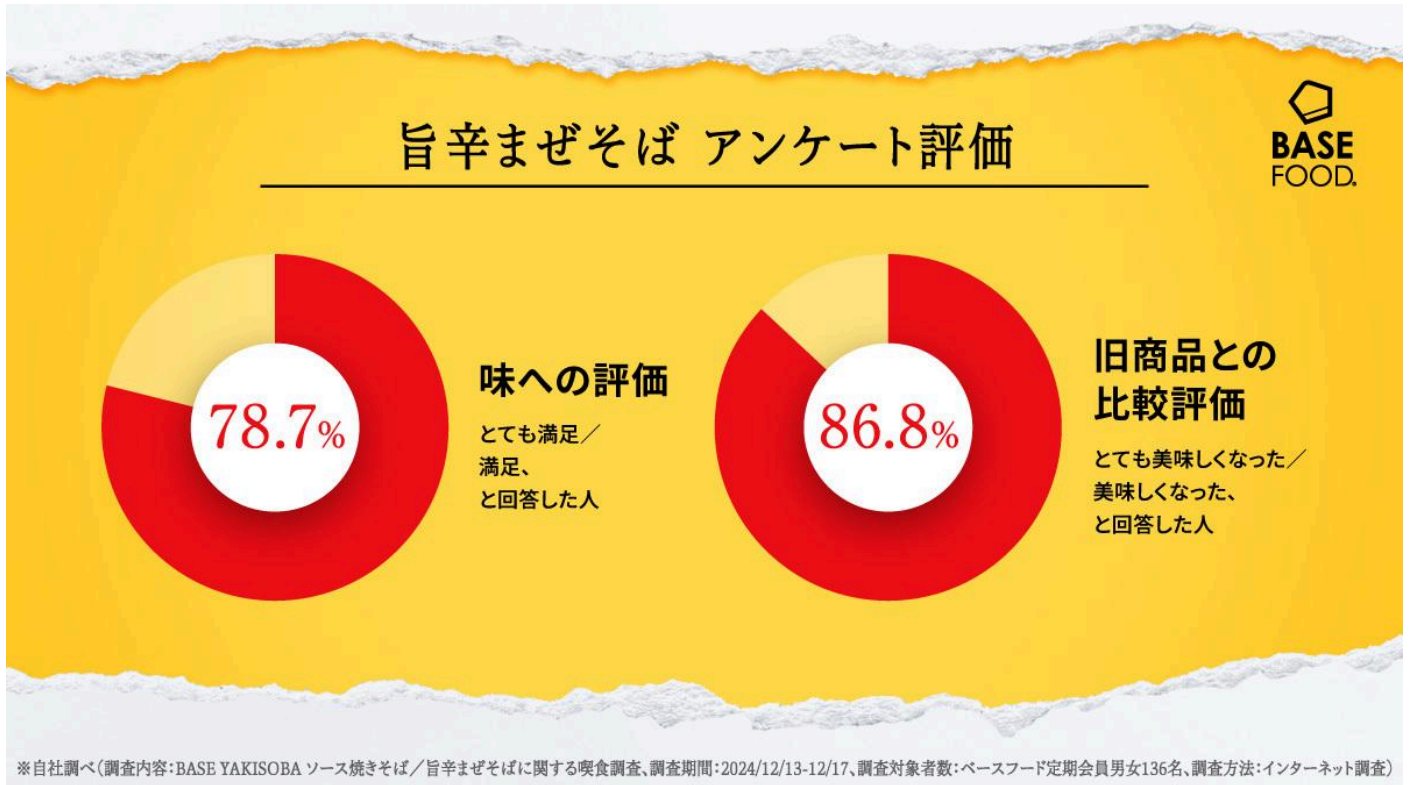
- ・「味」に対して78.7%がポジティブに評価(とても満足/やや満足)
- ・「味」に対して、旧商品比較では86.8%がポジティブに評価(とても美味しくなった/やや美味しくなった)

【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

- ・「カロリー」に対して90.4%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)
- ・「たんぱく質の含有量」に対して88.2%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)
- ・「ビタミン・ミネラルの含有種量」に対して97.1%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)
- ・「栄養バランス」に対して97.1%がポジティブに評価(とても魅力的/やや魅力的)



【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

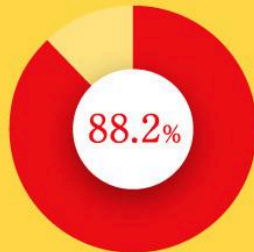
TEL:03-6821-7863 MAIL:basefood_pr@vectorinc.co.jp

旨辛まぜそば アンケート評価



カロリーに対する評価

とても魅力的に思う/
魅力的に思う、
と回答した人



たんぱく質に対する評価

とても魅力的に思う/
魅力的に思う、
と回答した人



26種のビタミン・ミネラルを含むことに対する評価

とても魅力的に思う/
魅力的に思う、
と回答した人



栄養バランスの評価

とても魅力的に思う/
魅力的に思う、
と回答した人

※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)

3.香ばしくまろやかなソースの味わい「ソース焼きそば」と、4種のスパイスの辛味と旨味が広がる「旨辛まぜそば」。

「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」は、スパイシーなソースの香ばしさと旨味が広がり、キャベツの具材感と共に、昔お家で食べたことがあるようなどこか懐かしさを感じるやさしい味わいのソース焼きそばを再現しています。

「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」は、4種の香辛料(唐辛子、花椒、山椒、胡椒)を独自にブレンドし、ピリッとした辛みの中にも旨みを感じられる深みのある味わいが特徴のまぜそばです。スパイシーでパンチのある味わいをしっかりと感じながらもしつこくなく、飽きなく毎日でも食べていただける味わいになっています。

【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



■より気軽に「4個」から購入可能

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、今回の「BASE YAKISOBA」シリーズからは4個単位からご購入

【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

いただけるように変更。「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」共に、より気軽にお試しいただけるようになりました。

■香港でも”おいしくて健康な”「BASE YAKISOBA」

今回新発売する「BASE YAKISOBA ソース焼きそば」と「BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば」は、日本国内だけではなく、香港の公式オンラインショップでも同日発売します。これまで同国では、「BASE BREAD」「BASE Cookies」「BASE Pancake Mix」シリーズの展開でしたが、この度の「BASE YAKISOBA」はベースフードとしては初となる麺タイプの商品展開となります。



■商品概要

【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



商品名	BASE YAKISOBA ソース焼きそば
名称	即席カップめん
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 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^{※2} ● 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 ● 懐かしくまるやかなソースの旨み広がるソース焼きそば ● 1個あたりたんぱく質15.2g、食物繊維7.1g、鉄1.4mg、カルシウム155mg ● 気になるカロリーも306kcal、塩分量も即席麺でありながら1.9gと控えめな設計
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、粉末ソース、香辛料、あおさ、粉末しょうゆ、ポークエキス)、かやく(粒状大豆たんぱく、キャベツ)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、かんすい、乳化剤、酸味料、V.C、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B ₁ 、V.B ₆ 、V.B ₂ 、V.A、葉酸、V.D、V.B ₁₂ 、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)
内容量	1個あたり86g(めん65g)
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、直射日光をさけ常温で保存してください。)
発売日時	2025年1月16日(木)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、取扱販売店にて順次販売開始

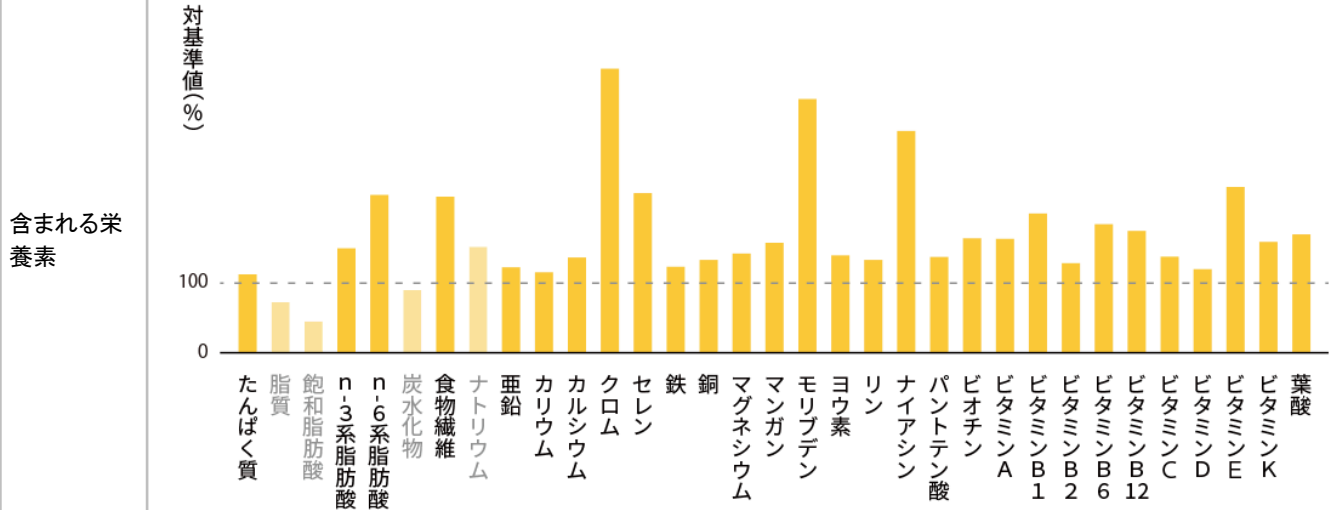
【取材・掲載に関するお問い合わせ先】

「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

BASE YAKISOBA ソース焼きそばに含まれる栄養素

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 ソース焼きそば 1食 (2個) の場合



【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

BASE FOOD

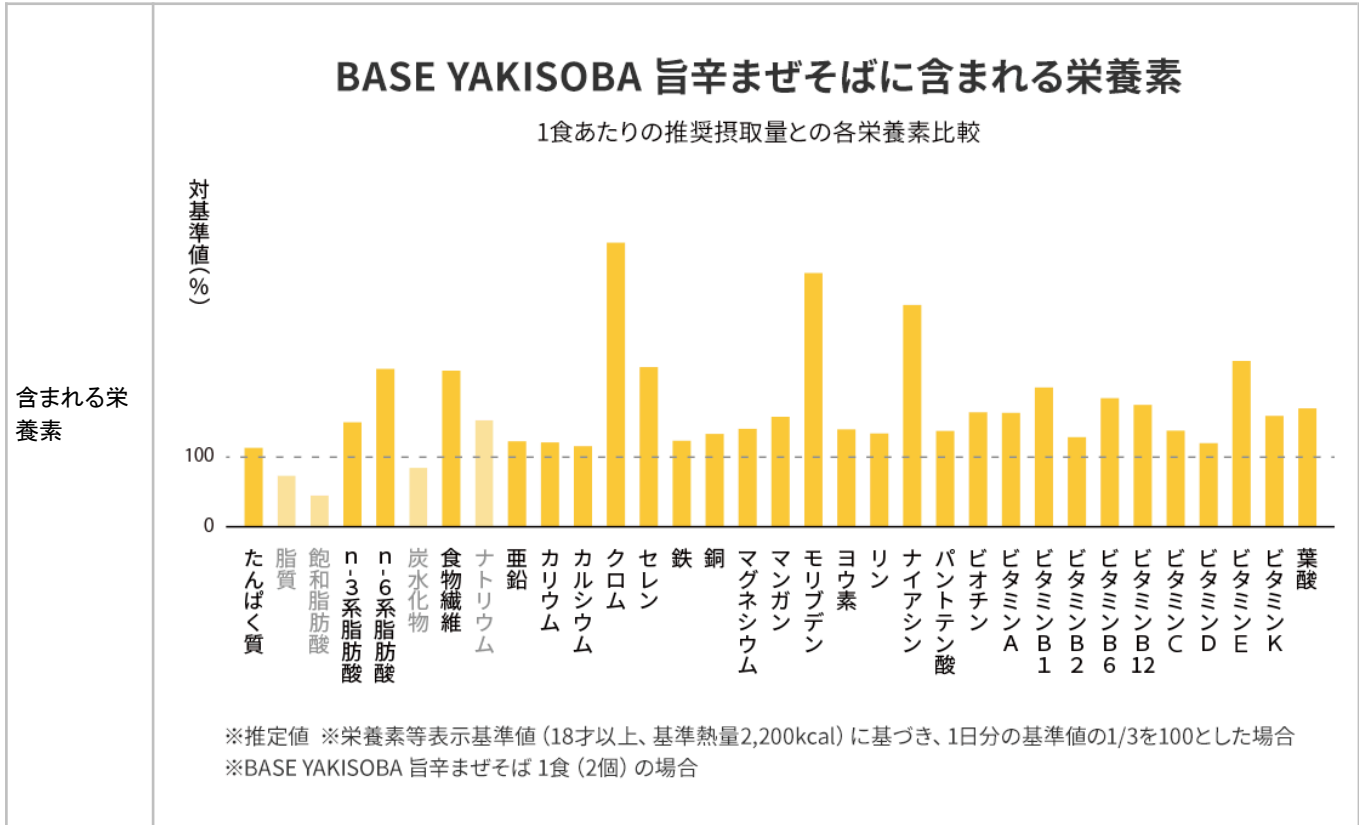


商品名	BASE YAKISOBA 旨辛まぜそば
名称	即席カップめん
特長	<ul style="list-style-type: none"> ● 1食に必要な33種類の栄養素がすべて摂れる全粒粉ベースの完全栄養の汁なし即席麺^{※2} ● 引き立つ風味と旨味、全粒粉ベースなのにつるつるもちもち麺 ● 花椒や唐辛子など4種のスパイスの辛味と旨味が広がる旨辛まぜそば ● 1個あたりたんぱく質15.3g、食物繊維7.1g、鉄1.4mg、カルシウム131mg ● 気になるカロリーも296kcal、塩分量も即席麺でありながら1.9gと控えめな設計
原材料	めん〔小麦全粒粉(国内製造)、小麦たんぱく、小麦粉、大豆粉、還元水飴、米ぬか粉、植物油、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、砂糖、食塩、香辛料、デキストリン、粉末みそ、調味油脂、酵母エキスパウダー、シーズニングパウダー、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、酸味料、V.C、カラメル色素、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B ₁ 、V.B ₆ 、V.B ₂ 、V.A、葉酸、V.D、V.B ₁₂ 、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)
内容量	1個あたり83g(めん65g)
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(高温多湿やにの強い場所、直射日光をさけ常温で保存してください。)
発売日時	2025年1月16日(木)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、取扱販売店にて順次販売開始

【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



■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



■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 PASTAは1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: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)

*4 他社調べ(調査内容:BASE YAKISOBA ソース焼きそば/旨辛まぜそばに対する官能評価、実施時期:2024/7/22、調査対象者数:カップ麺(即席麺)が嫌いでない20-50代男女77名、調査方法:サンプルを各自持ち帰り喫食しながら回答)

【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