



- ・高オレイン酸大豆は、通常の大豆と比べてオレイン酸が約3倍。(日本食品分析センター調べ)
- ・当大豆麺は、小麦麺と比べてたんぱく質約2.9倍、糖質87% OFF。(日本食品標準成分表八訂)

「高たんぱく大豆拉麺」の冷やし豆乳担々麺が 羽田空港第2ターミナル国際線 ANA SUITE LOUNGE で 期間限定で登場！

京湯葉の老舗「ゆば庄」とトヨタ自動車の農食ブランド「HAPPY AGRI®」の
コラボで生まれた、「高オレイン酸大豆」を使用した商品です。

従来大豆と違い、オリーブオイルの主成分であるオレイン酸を多く含み、
甘味が強く、大豆特有の臭みが少ないことが特徴です。

「高たんぱく大豆拉麺」はつなぎの小麦粉を一切使用せず、大豆感を感じさせない
高たんぱくな麺に仕上げました。ダイエットや糖質を制限中の方にもおすすめです！

提供時期 : 2024年11月1日(金)～11月30日(土)
提供時間 : 5:00～第2ターミナル国際線最終便出発まで
提供場所 : 羽田空港第2ターミナル国際線 ANA SUITE LOUNGE
提供メニュー : 『高たんぱく大豆拉麺』の冷やし豆乳担々麺