

“スマートフード”完全栄養食「BASE FOOD」  
Deli シリーズの完全栄養“冷凍”パスタに新たなラインナップ  
たっぷりたらこ「BASE PASTA たらこ」  
3 類のきのこ濃厚クリーム「BASE PASTA きのこクリーム」  
**2024年3月21日（木）新発売**

～忙しい現代人の味方！レンジでチンするだけのご馳走パスタ～

世界初<sup>※1</sup>の完全栄養<sup>※2</sup>の主食を開発・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とれる完全栄養食「BASE FOOD」のBASE FOOD Deli シリーズから、完全栄養“冷凍”パスタ「BASE PASTA たらこ」「BASE PASTA きのこクリーム」の2種類を2024年3月21日（木）よりベースフード公式HP 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発売します。



BASE FOOD Deli シリーズは、「かんたん・おいしい・からだにいい」のコンセプトはそのままに、より手軽でかんたんに1食で1日に必要な33種類の栄養素がすべてとれる完全栄養の「料

理」です。今回は“冷凍”パスタシリーズより「BASE PASTA たらこ」と「BASE PASTA きのことクリーム」の2種類が新たに登場いたします。

BASE FOOD Deli シリーズの第一弾である“冷凍”パスタ「BASE PASTA ボロネーゼ」に比べ、使用しているパスタ麺にも改良を重ねています。使用するデンプンの種類を変更することで、麺のつるつる感ともちもち感が大幅に向上すると共に、使用原料の配合割合を調整することで、穀物特有の匂いと麺の色が改善されています。また、麺のもちもち感が改善されたことで、食感（硬さ）も向上しました。

#### ■完全栄養パスタ「BASE PASTA たらこ」の特長

「BASE PASTA たらこ」は、香ばしさを感じられるプチプチ食感の“焼き”たらこ」と、たらこの濃厚な味わいをより感じられる「生たらこ」の2種類のたらこを使用しています。“焼き”たらこのプチプチした食感と“生”たらこの濃厚な味わいを一度に楽しむことのできる、たっぷりたらこの旨みがギュッとつまんだパスタに仕上がりました。





### <開発者コメント>

「完全栄養のパスタ」という制約がある中で、多くの皆さんがイメージする「たらこパスタ」の見た目や味に近づけるように配合に拘りました。

たらこの風味をより感じられる“生たらこ”に加え、食感と香ばしさを感じられる“焼きたらこほぐし”をたっぷり使用しており、たらこパスタ好きの方にも満足していただける商品になったかなと思います。のりや醤油をかけて、より和風感を強めてお召し上がりいただくのもおすすめです。

また、素材にも拘っており、麺の原材料には全粒粉やえんどうたんぱくを採用しています。えんどうたんぱくは、たんぱく質の中でも環境負荷が低いと言われる成分になります。

さらに、穀物独特の臭いやボソボソとした食感を少しでも軽減するため、たらこ感は生かしながらも、口当たりがまるやかでクリーミー感を味わえるように工夫しています。

### ■完全栄養パスタ「BASE PASTA きのかクリーム」の特長

「BASE PASTA きのかクリーム」は、椎茸、マッシュルーム、ひらたけの3種のきのこをソテーし、一晩じっくり味を染み込ませたものを使用しています。ホワイトソースには香り高い白ワインやポルチーニオイルを使用し、3種のきのこの豊かな風味と濃厚なホワイトソースがもちもち麺に絡み合うクリームパスタに仕上がりました。コク深くクリーミーな味わいをお楽しみください。



**<開発者コメント>**

きのこクリームの濃厚さに拘りました。BASE PASTA は穀物を中心に構成されており、一般的な冷凍パスタに比べて麺の表面がざらざらとしているので、クリームソースが麺によく絡み、より濃厚感のあるリッチな味わいに仕上がっています。

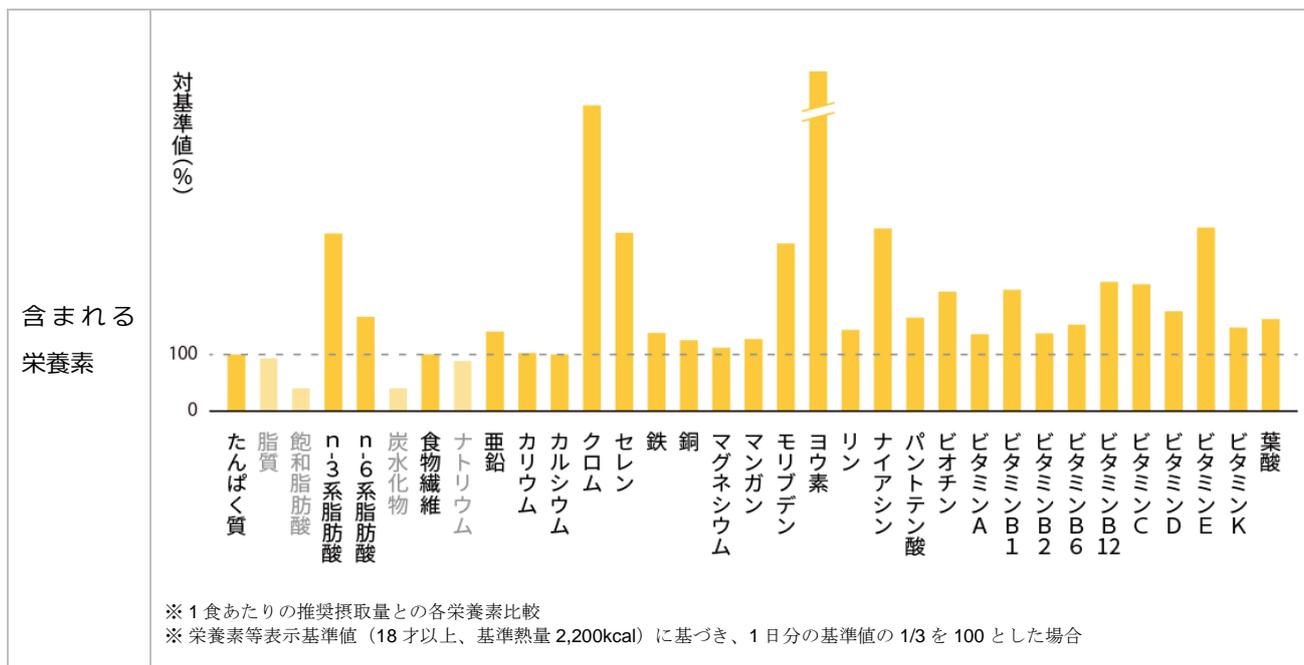
使用している椎茸、マッシュルーム、ひらたけの3種のきのこは、ただトッピングしているのではなく、調味料と一緒にソテーしているため旨みが凝縮されています。また、白ワイン、ポルチーニオイルを使用することでより香りが引き立ち、深みのある味わいを感じられるようにしています。さらに、「BASE PASTA たらこ」同様に麺の原材料には全粒粉やえんどうたんぱくを採用しており、一般的にクリーム系のパスタはカロリーが高めですが、「BASE PASTA きのことクリーム」は500カロリー未満と低めで、罪悪感なく食べられる点も特長です。3種のきのこの味わいと濃厚なクリームソースを味わうことができる本商品は、きのこ好きの方やクリームパスタ好きの方にも満足していただけるのではないかと思います。

## ■商品概要

### 1. BASE PASTA たらこ



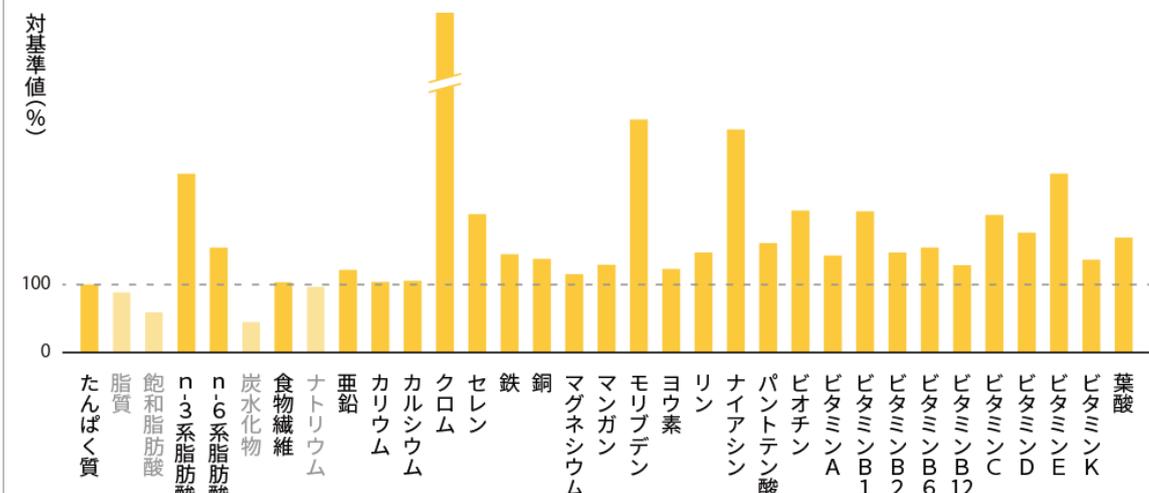
商品名	ベースパスタ(たらこ)
名称	ゆでスパゲッティ (調理済み)
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1食(1袋)で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養の冷凍パスタ</li> <li>● 忙しい現代人の味方！レンジでチンするだけのご馳走パスタ</li> <li>● “焼き”と“生”の2種類のたらこを使い、たらこのおいしさを堪能できる</li> <li>● 26種のビタミン&amp;ミネラル、27.0gのたんぱく質<sup>※4</sup>、食物繊維など、からだに必要な栄養素がぎゅっとつまった完全栄養パスタ。糖質も約30%OFF<sup>※5</sup></li> </ul>
原材料	めん〔小麦全粒粉(国内製造)、小麦たんぱく、エンドウたんぱく、大豆たんぱく、大豆油、アマニ油、卵白粉末、昆布粉末、粉末油脂、酵母/加工でん粉、調味料(無機塩)、増粘剤(アルギン酸K、アルギン酸エステル、カドラン)、かんすい、貝Ca、塩化Mg、V.C、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.D、V.B12〕、生たらこ、食用油脂、たらこフレーク、油脂加工食品、香味食用油、砂糖、たんぱく加水分解物調味料、でん粉、ホワイトソースパウダー、昆布エキス調味料、調味エキスパウダー、食塩/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(CMC)、酒精、ソルビトール、トレハロース、pH調整剤、加工でん粉、環状オリゴ糖、セルロース、香料、着色料(ベニコウジ、カロテン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
内容量	250g
価格	650円(税込) ※公式HPでの通常価格
配送方法	冷凍
賞味期限	製造後90日
発売日時	2024年3月21日(木)より発売
販売方法	ベースフード公式HP オンラインショップ ( <a href="https://shop.basefood.co.jp/">https://shop.basefood.co.jp/</a> ) 他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピングにて順次販売開始



## 2. BASE PASTA きのこクリーム



商品名	ベースパスタ(きのこクリーム)
表示名	ゆでスパゲッティ (調理済み)
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1食(1袋)で1日に必要な33種類の栄養素がとれる、完全栄養の冷凍パスタ</li> <li>● 忙しい現代人の味方！レンジでチンするだけのご馳走パスタ</li> <li>● 3種のきのこの豊かな風味と濃厚なホワイトソースがもちもち麺に絡み合う</li> <li>● 26種のビタミン&amp;ミネラル、27.0gのたんぱく質<sup>*4</sup>、食物繊維など、からだに必要な栄養素がぎゅっとつまった完全栄養パスタ。糖質も約30%OFF<sup>*5</sup></li> </ul>
原材料	めん〔小麦全粒粉（国内製造）、小麦たんぱく、エンドウたんぱく、大豆たんぱく、大豆油、アマニ油、卵白粉末、昆布粉末、粉末油脂、酵母/加工でん粉、調味料（無機塩）、増粘剤（アルギン酸K、アルギン酸エステル、カドラン）、かんすい、貝Ca、塩化Mg、V.C、V.E、ナイアシン、パントテン酸Ca、V.B1、V.B6、V.B2、V.A、葉酸、V.D、V.B12〕、牛乳、きのこ（ひらたけ、しいたけ、マッシュルーム）、クリーム、食用油脂、ホワイトソースパウダー、香味食用油、たんぱく加水分解物、マッシュルームソース、果実酒、砂糖、にんにく、食塩、ポルチーニペースト、チキンブイヨンパウダー、調味エキスパウダー、酵母エキス調味料、香辛料/増粘剤（加工でん粉、CMC）、調味料（アミノ酸等）、香料、着色料（カラメル、カロテン）、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）
内容量	310g

価格	650 円（税込）※公式 HP での通常価格
配送方法	冷凍
賞味期限	製造から 90 日
発売日時	2024 年 3 月 21 日（木）より発売
販売方法	ベースフード公式 HP オンラインショップ ( <a href="https://shop.basefood.co.jp/">https://shop.basefood.co.jp/</a> ) 他、Amazon、楽天、Yahoo! ショッピングにて順次販売開始
含まれる栄養素	 <p>※ 1 食あたりの推奨摂取量との各栄養素比較          ※ 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</p>

### ■“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世界初の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 1 億 5 千万袋を突破、定期購入者数は 20 万人を超えました。(2023 年 9 月時点)



<https://youtu.be/QAuEmmVgTjI>

## ■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掲げ、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 主食（パン類、パスタ、クッキー）において、1食（BASE BREADは2袋、BASE PASTAは1袋、BASE Cookiesは4袋、BASE FOOD Deliは1袋）あたり\*2を満たし、栄養成分表示に記載している商品（2022年5月 Mintel 社データベースを使用した当社調べ）

\*2 農林水産省の定める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・熱量を除いた(\*3)すべての栄養素で、1日分の基準値の1/3以上を含む

\*3 ベースフード社の独自調査により、脂質や炭水化物等を過剰摂取しがちな現代人の食生活を考慮の上、健康を維持するために必要な栄養素を選定

\*4 1袋あたり

\*5 日本食品標準成分表 2020年版（八訂）をもとに作成した簡易レシピとの同量比較