

カルシウム入り うどんを開発



カルシウムの粉末が練り込まれたうどん（榎原市で）

東京の業者 榎原のベンチャー企業協力

カルシウム関連商品の製造販売に取り組むユニカ食品（東京都）は、榎原市のベンチャー企業「MBTリンク」（梅田智広社長）と協力して、カルシウムの粉末を練り込んだうどん「吸収型カルシウムうどん」（1袋200g）を発売した。1日に成人が必要な量は600～700mgとされており、1食分（100g）に200mgが含まれている。

うどんは小麦粉を使用した麺に、ユニカ食品が開発したカルシウムの粉末を混ぜた。5分ほどゆでて、通常のうどんと同じように調理して食べる。

カルシウムは他の物質と結合している状態では体内に吸収されにくい。そのためユニカ食品は、カルシウム原材料のホタテの貝殻にサメ軟骨からの抽出物を配合し、体内への吸収率を高めたという。

ユニカ食品が開発したカルシウム食品の有効性について研究したMBTリンクの梅田社長は「食塩も使われておらず健康的な上、なめらかでコシが強くて食べやすい」としている。

1袋350円（税別）。問い合わせはユニカ食品（03-5469-0923）。