

## 本腰そうめん試食後の感想

9月21日、初めて、こちらの商品を食べしてみました。

商品の特征として、極細麺なのに、コシがあり、茹で伸びしないという事と、容器に盛り付け後、麺がくっつき安いという素麺の欠点を解消してあると、記載されておりましたので、あえて、麺を茹でてから6時間位、冷蔵庫に入れてから、試食してみました。

結果は、伸びてはいませんでしたが、くっつき安いという点では、完璧と言えないように感じました。確かに、普通の素麺と比べると、格段にくっつかないように思います。ほんの少し、麺つゆをかけただけで、バラバラにほぐれていきました。

味の感想は、とても美味しいと思います。歯応えもあり、いくらでも食べられそうな気がします。癖も何もなく、普通の素麺より、美味しいような気もします。

そして、グルコマンナンが練りこまれているという事により、カロリーやダイエット、病気等を気にしている方には、とても良い商品の様な気がします。もしかしたら、糖尿病の方等にも、有効活用できるのでは、ないかとも思います。

以上、感想が何かの参考になれば、幸いに思います。