



どうしておいしいの? その2



いつもおいしい
カップヌードルには
こんなこだわりが
かくされているんだね!

めん

宙づり構造

めんはカップの中央に宙づりで固定されているよ。
運んでいるときカップの中で動いて壊れたりせず、
衝撃にも強いんだ。

湯もどり3分

注いだお湯が、宙づりになっためん全体を
包み込むから、たった3分でできあがり!



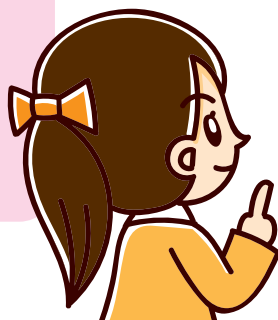
具

フリーズドライ製法

えび、肉などの具は、新鮮な風味や色合い、
食感を失わないフリーズドライ製法を採用。
当時の技術水準に満足できなかった安藤百福は
フリーズドライの会社を自分で作ったんだ。

合成保存料、合成着色料は 不使用

原材料には、合成保存料、合成着色料はいっさい
入っていないよ。厚生労働省で安全性が認められた
食品添加物だけを使用しているんだ。



容器

手のひらにピッタリ

片手で持つのにちょうどいい大きさと
軽さで作られているから、
手のひらにピッタリで持ちやすいんだ。

外装フィルム

透明なフィルムを熱風で縮めて
カップ全体をピッタリ包む
シュリンク包装のおかげでカップが
汚れないので衛生的。

日本ではカップヌードルが
はじめて採用した方法なんだ。



バイオマスECOカップ

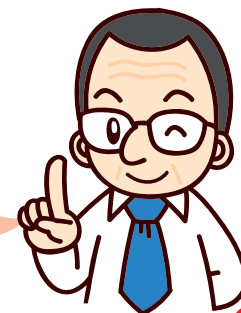
2008年には
「ECOカップ」という紙でできた容器に変えたんだ。

そして、2019年のおわりから
すべての「カップヌードル」の容器を次々と
環境にさらにやさしい「バイオマスECOカップ」に変えているよ。

“地球のために。未来のために。”

「カップヌードル」はこれからもどんどん進化し続けるよ!

「フリーズドライ製法」(真空凍結乾燥法)とは、
食品をまるごと急速に凍らせ、圧力を下げて真空状態に
することで氷になった水分を一気に蒸発させる乾燥方法だよ。
このほかに具材の乾燥方法には、70~90℃の熱風を
あてて乾燥させる「熱風乾燥法」があるよ。

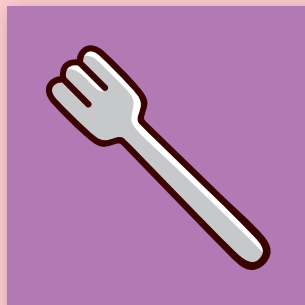
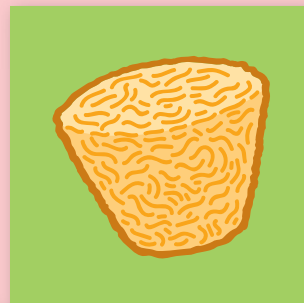




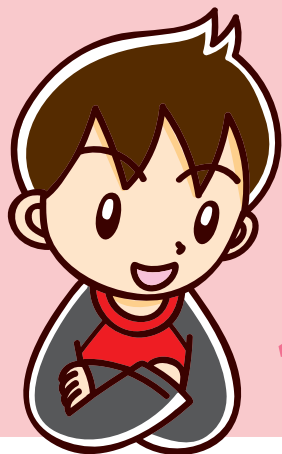
ただしサイコロはどれ？



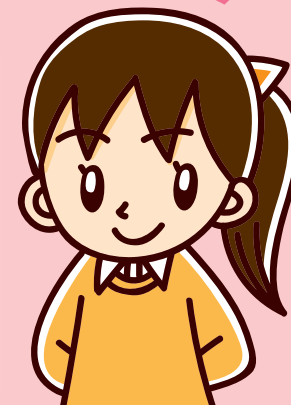
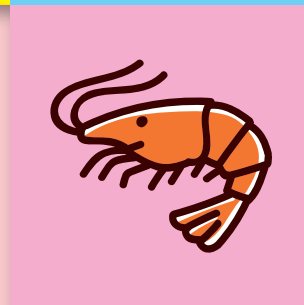
てん かい す
右の展開図を組み立てると、
どんなサイコロになるかな？
次のA～Fの中からえらんでみよう！



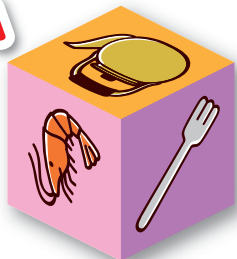
面のイラストと
向きがポイントね！



頭の中で回転させて
考えてみよう！



A



B



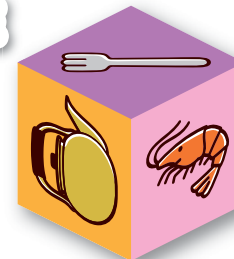
C



D



E



F

