

2023年2月24日

日清製粉 日本初の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を開発 ～ 順次生産量を拡大し市場導入を予定 ～

日清製粉グループの日清製粉株式会社（取締役社長：山田 貴夫）は、2020年9月の研究・開発開始以降2年以上の歳月をかけて、日本初の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を開発しました。

■「アミュリア」開発の背景

現代日本人の1日あたりの食物繊維摂取量は、20gを超えていた1950年頃に比べると3割程度減少（※1）しており、男女ともに摂取推奨量に対して不足（※2）しています。

当社は「健康で豊かな生活づくりに貢献する」という企業理念のもと、不足しがちな栄養素である食物繊維を、様々な食品に使用されている小麦粉を通じて摂取できるようにすることで、皆さまの健康的な暮らしをサポートするべく高食物繊維小麦粉の研究開発に着手し（※3）、この度、高食物繊維小麦粉「アミュリア」の開発に成功しました。

（※1）厚生労働省「国民健康・栄養調査」等より算出

（※2）出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」（2020年版）

（※3）2020年9月当社ニュースリリース

「日清製粉と ARISTA CEREAL TECHNOLOGIES が、高食物繊維小麦の輸入・販売に関する共同取り組みを開始～高食物繊維小麦に関する研究開発に着手～」参照

https://www.nisshin.com/release/news_file/file/200909.pdf



■「アミュリア」の特長

- ◇原料には、胚乳部に食物繊維を豊富に含む高食物繊維小麦（※4）を100%使用。
- ◇小麦粉100g中に約17gの食物繊維を含有し、そのうち約8gは「レジスタントスターチ（難消化性澱粉）」。
- ◇通常小麦のふすま部分に多く含まれる食物繊維が、胚乳部にも多く含まれるため、パンや麺、菓子などといった幅広い食品に加工しやすく、高配合でも作業性良く使用可能。
- ◇味わいや食感の面でも喫食しやすい食品づくり（※5）に適した品質の小麦粉。

（※4）健康に役立つ小麦の開発と商品化を手掛ける ARISTA CEREAL TECHNOLOGIES PTY LTD（本社：オーストラリア シドニー）が20年以上の歳月をかけて自然交配によって研究・育種した小麦で、当社が日本での独占輸入・販売権を持つ小麦

（※5）当社が実施した事前のモニター調査では、「アミュリア」を使用したパンや麺を試食した約80%の方が「美味しさ」を支持

■「アミュリア」の製品名の由来

「アミュリア」という名称は、英語やフランス語でお守りを意味する「アミュレット」と、ギリシア神話の健康の女神「ハイジア」を組み合わせた造語で、「生活者の皆様の健康を、身近な食を通して支えたい」という当社の思いを表現したものです。

<製品概要>

荷姿	粗蛋白	灰分	原材料
25kg袋	12%	0.50%	小麦

今回の「アミュリア」の開発を受け、当社は今後、原料となる高食物繊維小麦の調達量を順次増加し、同小麦を使用した小麦粉製品の生産やラインアップ拡大につなげることで、加工用途の拡がりとともに市場活性を目指します。

当社はパートナーの食品加工メーカーの皆さまとともに、「アミュリア」を使用した食品を日常的に召し上がっていただける環境を築いていくことで、これからも「食」を通して皆さまの健康に貢献してまいります。

以上

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先
株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：山口・開
電話：03-5282-6650 （お問い合わせフォームは[こちら](#)）

この件に関する業務用小麦粉をご使用の皆さまのお問い合わせ先
日清製粉株式会社 営業本部営業部 電話：03-5282-6360