

日清製粉、オリエンタル酵母工業 「ラーメン産業展 in Japan」に出展 ～「life with アミュリア」をテーマに、 “おいしい”の先に健康がある世界を目指します～

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）及びオリエンタル酵母工業株式会社（取締役社長：新井 秀夫）は、本年10月9日（水）・10日（木）の2日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催される「ラーメン産業展 in Japan」に出展します。

■日清製粉 出展概要（小間番号：2D-7）

厚生労働省の調査（※1）では、日本人の食物繊維摂取量は、20歳以上の男性では約6g、女性では約3g不足していると報告されています。また昨年には、世界保健機構（WHO）が公表した炭水化物の摂取ガイドライン（※2）において、「成人1日当たり、少なくとも自然由来の食物繊維を約25g摂取すること」を推奨するなど、今後、食物繊維への注目が高まることが予想されます。



そのような中、今回、日清製粉のブースでは、高食物繊維小麦粉「アミュリア」及び全粒粉「きたのまるこ」の提案を行います。「アミュリア」は胚乳部に食物繊維を豊富に含む高食物繊維小麦を100%使用し、小麦粉100g中に17gの食物繊維を含有しています。中華麺に加工した際は、配合技術により目指す食感をつくることができます。

また、「きたのまるこ」は北海道産小麦を100%使用した強力タイプの小麦全粒粉です。中華麺に加工した際には、程よい粒感と色調が濃い見た目、のど越しも良い麺を作ることができます。当社は、ラーメン店様や食品加工メーカー様とともに「“おいしい”の先に健康がある世界」を実現できるよう提案を行います。

（※1）厚生労働省「平成30年国民健康・栄養調査」

（※2）WHO guideline「Carbohydrate intake for adults and children」

■オリエンタル酵母工業 出展概要（小間番号：2D-7）

日本の中華麺に必須の原料である「かんすい」（※3）。かんすい国内出荷量トップシェア（※4）の当社が、「ラーメンのお悩みはオリエンタル酵母へ！」をテーマに提案します。粉末かんすいをはじめ、旨味の付与・酸味のマスキングに役立つ発酵調味料「極旨プラス」、品質向上剤の各種製品を取り揃え、中華麺のコシや風味、スープの旨味やコクの向上など、国内外のラーメンの課題を解決します。

（※3）生めん類の表示に関する公正競争規約より

（※4）当社調べ（2021年時点）

■「ラーメン産業展 in Japan」開催概要

- ・日 時 : 2024年10月9日(水)・10日(木) 10:00~17:00
- ・場 所 : 東京ビッグサイト 東2・3ホール(東京都江東区有明3丁目10-1)
- ・主 催 : FOOD STYLE Japan 実行委員会
- ・同時開催 : FOOD STYLE Japan2024、外食経営DX EXPO
- ・Webサイト : <https://ramenexpo.jp/>

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: 神田・清水
電話: 03-5282-6650 (お問い合わせフォームは[こちら](#))