

2025年2月5日

日清製粉プレミックス 2025年春 新製品
手間いらずの業務用ミックス 新シリーズ「米粉のめぐみ」を発売
～熊本製粉の米粉「瑞穂 菓子用米粉」配合のシフォンケーキ用など計4品～

日清製粉グループの日清製粉プレミックス株式会社（取締役社長：菅野 郁夫）は、2025年春の新製品4品を、本年2月26日(水)から全国で発売します。

近年、消費者ニーズが高まっている米粉と、当社の小麦粉加工技術と各種原料やそれらの配合に関する知見を活用して、食感の良さをはじめとしたおいしさだけでなく、ユーザーの調理負荷軽減にも寄与するミックスをシリーズとして発売します。

■ **米粉ニーズの高まりに対する期待**

2017年度まで2万トン台／年で推移していた米粉用米の需要量は、近年大幅な拡大を続けており、政府の米粉利用拡大施策や米の品種改良による米粉の品質向上等を受け、2024年度には17年度比でおよそ2.6倍の6.4万トンとなる見通しです。（農林水産省 令和6年10月「米をめぐる状況について」より）

製菓・製パン市場においては、製菓・製パンに適した米粉の開発により、米粉の食感、風味を活かした高品質な製品開発が可能な状況となっています。米粉を活用した商品で人気のベーカリーや、米粉専門の商品を取り扱う菓子店が登場するなど、米粉への注目が高まっており、今後もニーズの高まりが期待されています。





■ **おいしさと調理負荷軽減を両立する「手間いらず」等の特長ある新製品ラインアップ**

こうした米粉のニーズの高まりを受け、当社は、食感・風味に特徴を持つ米粉と、これまで培ってきた高品質かつ簡便さを実現する原料・配合ノウハウを組み合わせ、おいしさとユーザーの調理負荷軽減を両立する米粉入りミックスシリーズ「米粉のめぐみ」を4品発売します。

米粉の配合により、さくっとした歯切れの良いお菓子や、もっちりしっとりとしたパン等が、管理の難しい工程（メレンゲやα化等）や特別な道具抜きに作れます。従来、それぞれのメニューを導入するハードルとなっていた負荷が軽減されるため、パティシエ等技術者の採用が難しい職場や、人手不足でお困りの店舗等で、便利にお使いいただける製品です。

また、一部の製品には日清製粉株式会社のグループ会社である熊本製粉株式会社の高品質な「瑞穂 菓子用米粉」を配合し、より上質な食感を実現しました。（「41RS 熱湯いらずの湯米粉ミックス」を除く）

【製品特長】「米粉のめぐみ」シリーズ（全4品）

製品名	19RS 手間いらずの 米粉入り フレンチクルーラー	41RS 熱湯いらずの 湯米粉（ゆごめこ） ミックス	50RS メレンゲいらずの 米粉入りシフォン	60RS ミキサーいらずの 米粉入り蒸しケーキ
調理例				
特長	通常、フレンチクルーラー（シュー生地）を作る際に必要な、生地のα化工程※が不要で、サクリ軽い食感のフレンチクルーラーが作れるミックスです。 ※生地を火にかけ、焦がさないよう混ぜながら生地をα化させる工程	α化した米粉を活用することで、湯種を作る際に必要な熱湯を使用せずに、湯種で作ったようなもちりしっとりとした食感が付与できるパン用ミックスです。	米粉と加工デンプンを活用し、メレンゲを生地に添加する工程（通称：別立て製法）が無くても、メレンゲを使用したようなしっとり感、とろっとした食感が付与できるミックスです。	蒸しケーキを作る際に必要な、ミキサー、比重管理、気泡剤の別添が必要なく、ヘラを使って手で原料を混ぜ合わせるだけで、軽くてしっとりした食感の蒸しケーキができるミックスです。

【製品概要】

区分	製品名	規格
新製品	19RS（手間いらずの米粉入りフレンチクルーラー）	1kg×10袋
	41RS（熱湯いらずの湯米粉ミックス）	1kg×10袋
	50RS（メレンゲいらずの米粉入りシフォン）	1kg×10袋
	60RS（ミキサーいらずの米粉入り蒸しケーキ）	1kg×10袋

※それぞれ10kg包装の製品も用意しております

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