健康と信頼をお届けする

日清製粉グループ

NEWS RELEASE

２０２６年9月１６日

日清製粉「ラーメン産業展　ｉｎ　Ｊａｐａｎ」に出展

油そば・まぜそば向け小麦粉を通して、麺の新たな価値を提案

日清製粉グループの日清製粉株式会社（取締役社長：横山 敏明）は、９月３０日（水）～１０月２日（金）の３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。

■「ラーメン産業展　ｉｎ　Ｊａｐａｎ」当社出展概要（小間番号：１Ｄ－０７）

近年、原材料価格の上昇など事業環境が変化する中、ラーメン専門店では、「油そば」や「まぜそば」に注目が集まっています。「油そば」や「まぜそば」はスープを使用しないため効率的な店舗運営につながる一方、麺そのもののおいしさや個性が重要となります。そのため、麺の品質へのこだわりがこれまで以上に重視され、使用する小麦粉による食感や風味の違いは、店舗の価値を生み出す大きな要素となっています。

▲ブースイメージ

今回、当社のブースでは「麺のうまさが武器になる」をテーマに、「油そば」・「まぜそば」向けの小麦粉として「金斗雲」「和華」「アミュリア」をご紹介します。

「金斗雲」は、みずみずしく美しい麺肌と、なめらかでもちもちとした食感が特長です。「和華」は北海道産小麦を１００％使用し、中華麺に適した硬さや粘りを実現します。また「アミュリア」は高食物繊維小麦粉で、歯切れの良い食感と程よい硬さを備えた麺づくりに適しています。会場では、各製品を使用した麺をご試食いただき、それぞれの食感や風味の違いをご確認いただけます。

■「ラーメン産業展　ｉｎ　Ｊａｐａｎ」開催概要

・日　時　　：２０２６年9月３０日（水）～１０月２日（金）
　　１０：００～１７：００（最終日は１６：００まで）
・場　所　　：東京ビッグサイト　東１・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　Ｊａｐａｎ　２０２６
・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：徳田・清水
電話：03－5282－6650（お問い合わせフォームはこちら）