

**福岡県産小麦100%使用の業務用うどん用小麦粉「筑紫こがね」を新発売**  
**～福岡工場竣工を記念し、九州地区限定で発売～**

日清製粉グループの日清製粉株式会社（社長：大枝 宏之）は、この度、福岡工場が完成・稼働したことに合わせて、福岡県産小麦を100%使用したうどん用粉「筑紫こがね」を本年6月より九州地区限定で新発売します。

**【開発の背景】**

うどん発祥の地とも言われる九州・福岡の「博多うどん」は素早く提供するために茹で置きしていたことから、やわらかい食感が特徴です。しかし、ここ数年は讃岐うどんの影響や嗜好の多様化によって、コシの強さを求める生活者も増えており、九州でのうどんの食感に求められるニーズは多様化しています。そこで、うどんの美味しさで重視されるダシとの絡みの良さ、やわらかい食感の中にもコシ持ちの良さを併せ持つ、新しい九州のうどん用小麦粉として「筑紫こがね」を開発しました。

**【名前の由来】**

福岡県産小麦を100%使用しているため、国内有数の小麦産地である福岡県筑後平野の黄金色の小麦畑をイメージして「筑紫こがね」と名づけました。ロゴマークには耳納（みのう）連山のふもとに広がる筑後平野の小麦畑をデザインしました。

**【「筑紫こがね」の特長】**

- ・福岡県産小麦を100%使用し、最新鋭の福岡工場  
で製粉した福岡県産地粉
- ・ソフトな食感にコシの強さも加味したバランスの  
良い食感
- ・ダシとの絡みが良好
- ・従来のうどん用小麦粉と比較して作業性を改善し、  
生地の安定性にも優れる
- ・荷 姿：25kg袋（クラフト紙）
- ・粗蛋白：7.3%
- ・灰 分：0.37%

※本製品は、日清製粉(株)福岡営業部管内での限定販売です。



この件に関する報道関係者の方々のお問合せ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部広報部 担当：扇谷・堀野  
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650