

2024年9月18日

日清製粉 第61回「2024麺産業展 ～そば・うどん～」に出展 ～高食物繊維小麦粉「アミュリア」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：山田 貴夫）は、本年9月25日（水）～26日（木）の2日間、東京都立産業貿易センター浜松町館（東京都港区）で開催される「第61回2024麺産業展 ～そば・うどん～」に出展します。

■当社出展概要（小間番号：3-02）

厚生労働省の調査（※1）では、日本人の食物繊維摂取量は、20歳以上の男性で約6g、女性で約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関（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、今回の当社ブースでは、高食物繊維小麦粉「アミュリア」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中に約17gの食物繊維を含有しています。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、幅広い食品に加工しやすく、うどんに高配合で使用しても作業性が良く、おいしいうどんを作ることが可能です。



▲ブースイメージ

普段のうどんと変わらないおいしさでありながら、食物繊維を豊富に含んだ食品づくりを実現する高食物繊維小麦粉「アミュリア」を紹介し、うどん店様、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」

■第61回「2024麺産業展 ～そば・うどん～」開催概要

- ・日時：2024年9月25日（水）～26日（木）10:00～17:00
- ・場所：東京都立産業貿易センター浜松町館 展示室3階全室
東京都港区海岸1-7-1 東京ポートシティ竹芝
- ・主催：東京都麺類共同組合
- ・Webサイト：<https://www.nichimen.or.jp/mensanten/>

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](#)）