

2024年7月19日

日清製粉 高食物繊維小麦粉「アミュリア」 「ウェルネスフードアワード2024」最優秀賞を受賞 ～食品素材部門においても、金賞を受賞～

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、当社が製造・販売する高食物繊維小麦粉「アミュリア」が、ウェルネスフードジャパン実行委員会主催の「ウェルネスフードアワード2024」において、最優秀賞及び食品素材部門で金賞を受賞しました。

■ウェルネスフードアワードについて

ウェルネスフードアワードは、人々のQOL（生活の質）を向上する食品・食品素材にフォーカスして、2018年から行われている食品アワードです。本アワードを通じて、一般消費者にウェルネスフード製品が正しく理解され、普及し、産業が活性化することを目指して、毎年開催されています。

審査は、食品や栄養等に関する専門家により、①美味しさや食べやすさの工夫、②効果・安全性、③独自性・新規性・ストーリー性、④社会貢献度・環境配慮の4つの項目で行われ、4部門（ミール部門、OYATSU部門、サプリメント部門、食品素材部門）ごとに、金賞、銀賞、銅賞及び総合して最優秀賞が決定されます。

ウェルネスフードアワードについて：<https://tso-int.my.canva.site/wellness-food-award>



本年7月18日に東京ビッグサイトで開催された授賞式



今回、高食物繊維小麦粉「アミュリア」は、保健機能食品及び一般食品の素材、原料、成分を対象とした食品素材部門にて、パン、麺、菓子等の様々な食品に使用される小麦粉に発酵性食物繊維が豊富に含まれていることから市場に対してインパクトを与える素材であることに加え、今後「アミュリア」を使用した商品が広まっていくことで人々のQOL向上への寄与が見込まれることへの期待により、金賞及び全部門を総合して最優秀賞を受賞しました。

■受賞コメント

日清製粉株式会社 取締役 技術開発本部長 村上浩二

この度はウェルネスフードアワード2024において、高食物繊維小麦粉「アミュリア」が最優秀賞及び食品素材部門で金賞を頂き、大変光栄に思います。今回、最優秀賞及び食品素材部門で金賞を頂いたことは、「アミュリア」を使用した多様な商品の開発、また生活者の方々への認知拡大において強い追い風になると感じております。

今後も生活者の皆さまが「アミュリア」を通じて、「“おいしい”の先に健康がある世界」を実現できるように、邁進してまいります。

■「アミュリア」について

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の食物繊維不足が報告されています。また昨年、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、「成人一日当たり、少なくとも自然由来の食物繊維を約25g摂取すること」を推奨しています。

そのような中、当社は「健康で豊かな生活づくりに貢献する」という企業理念のもと“いつもの食事でおいしく健康に貢献したい”という想いを込めて、昨年3月に高食物繊維小麦粉「アミュリア」を開発し、現在では食品加工メーカー様とともに、「アミュリア」を使用した商品ラインアップの拡充に向けた取組みを進めています。

当社は引き続き、日本人の健康寿命の延伸に貢献することを目指して、「アミュリア」の機能性の解明に取り組んでまいります。

【アミュリアの特長】

- ・原料には、胚乳部に食物繊維を豊富に含む高食物繊維小麦（※3）を100%使用。
- ・小麦粉100g中に約17g（通常的小麦粉の約5倍）の食物繊維を含有し、そのうち約8gは発酵性食物繊維である「レジスタントスターチ（難消化性澱粉）」。
- ・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、パンや麺、菓子などといった幅広い食品に加工しやすく、高配合でも作業性良く使用可能。
- ・味わいや食感の面でも喫食しやすい食品づくり（※4）に適した品質の小麦粉。

（※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」

（※3）健康に役立つ小麦の開発と商品化を手掛ける ARISTA CEREAL TECHNOLOGIES PTY LTD（本社：オーストラリア シドニー）が20年以上の歳月をかけて自然交配によって研究・育種した小麦で、当社が日本での独占輸入・販売権を持つ小麦

（※4）当社が実施した事前のモニター調査では、「アミュリア」を使用したパンや麺を試食した約80%の方が「美味しさ」を支持

「アミュリア」特設WebサイトURL：<https://www.nisshin-seifun.com/amuleia/>

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](#))

この件に関する業務用小麦粉をご使用のお客さまのお問い合わせ先
日清製粉株式会社 営業本部営業部
電話:03-5282-6360 (お問い合わせフォームは[こちら](#))