

2025年1月15日

日清製粉「アミュリア」特設ECサイトをcottaに開設 ～日本初の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用した商品を購入可能に～

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、日本最大級のお菓子・パン作りのための総合サイト「cotta」に日本初の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用した商品を販売する特設ECサイトを開設しました。



※cotta特設ECサイトイメージ

高食物繊維小麦粉「アミュリア」アンバサダー藤本美貴さん

■ 「アミュリア」特設ECサイト開設の背景

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”という思いを込めて、2023年に日本で唯一の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を開発しました。毎日の食生活の中で継続的に、手軽においしく、不足しがちな食物繊維を摂取いただくことを目指して、多くの食品加工メーカーの皆様とともに「アミュリア」を使用した多様な商品の開発に取り組んできました。

そこで今回、より多くの消費者の皆様へ「アミュリア」を使用した商品を手にとっていただきたいという思いから、「cotta」内に特設ECサイトを開設しました。パンや麺、菓子等の多様で魅力的な商品ラインアップを通して、消費者の皆様が毎日の食生活の中で食物繊維を摂取することをサポートします。※1

当社は消費者の皆様へ健康に貢献するため、今後も食品加工メーカーの皆様とともに商品ラインアップを拡充していきます。

◇詳細は「アミュリア」特設ECサイトでご確認ください。

URL：<https://www.cotta.jp/special/ingredients/amuleia.php>

※1 「アミュリア」（小麦粉）は業務用商品のため、特設ECサイトでは「アミュリア」の販売は行いません



高食物繊維小麦粉
「アミュリア」

■ 「アミュリア」の特長

- ◇原料小麦には、胚乳部に食物繊維を豊富に含む高食物繊維小麦※2を100%使用。
- ◇小麦粉100g中に約17gの食物繊維を含有し、そのうち約14g※3は多様な発酵性食物繊維※4。
- ◇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※5に適した品質の小麦粉。

※2 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

※3 当社で製造したパンでの当社分析値 (参考値)

※4 消化酵素で分解されずに大腸まで届いて腸内細菌のエサとなり、腸内細菌の増殖をサポートする食物繊維

※5 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「おいしさ」を支持

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：清水 電話：03-5282-6650 (お問い合わせフォームは こちら)

「アミュリア」に関するお問い合わせ先 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)
--