

ラーメンチェーン店初！ 麺に日清製粉の高食物繊維小麦粉使用 九州筑豊ラーメン「山小屋」から EC サイト限定 2 種発売

～日本初の高食物繊維小麦粉 日清製粉「アミュリア」使用。‘おいしい’の先に健康を～

「九州筑豊ラーメン山小屋」の運営会社であるワイエスフード株式会社(本社:福岡県田川郡香春町鏡山 552-8 代表取締役社長:小川光久)は、日清製粉が日本で初めて開発した高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用した麺を自社製造、2月22日よりラーメンセット2種を当社 EC サイト限定にて発売いたしました。

「アミュリア」は日清製粉グループの日清製粉株式会社(東京都千代田区神田錦町 1-25 取締役社長:山田貴夫)が日本人男女ともに摂取推奨量に対して不足していると言われる食物繊維を(出典:厚生労働省「日本人の食事摂取基準」2020年版)様々な食品に使われている小麦粉を通じて摂取できるようにと研究、開発、2年以上の歳月をかけて完成させたものです。当社はおいしく食べながら食物繊維が摂取できるという趣旨に賛同し、この度、当該小麦粉を用い、ラーメンチェーン店としては初めて麺を製造、この度の発売に至りました。

当面は当社 EC サイト「山小屋からの贈り物公式オンラインショップ」からお買い求めいただけます。健康志向が高まる昨今、当社の新たなチャレンジが皆さまの健やかな生活のお役に立てれば幸いです。



焼豚生ラーメン 3食セット

(日清製粉(株)アミュリア使用麺)

3,800円(税込)

麺・スープ・焼豚ブロック・すりごま入り



筑豊ラーメン 1食×5袋

(日清製粉(株)アミュリア使用麺)

3,100円(税込)

麺・スープ入り

【公式 EC サイト「山小屋からの贈り物」】 <https://www.yamagoya-gift.com/>

日本初の高食物繊維小麦粉「アムリア」の特長 一般的な小麦粉の約 5 倍の食物繊維

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（オーストラリア・シドニーの CEREAL TECHNOLOGIES PTY LTD が 20 年の歳月をかけて自然交配によって研究・育種した小麦で、日清製粉が日本での独占輸入・販売権を持つ小麦）を 100% 使用。小麦粉 100 g 中約 17g の食物繊維を含有し（一般的な小麦粉の約 5 倍）、そのうち約 8 g は「レジスタントスターチ（難消化性澱粉）」です。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分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が可能です。味わいや食感の面でも喫食しやすい食品づくりに適した品質となっています。

アムリアという名称は、英語やフランス語でお守りを意味する「アムレット」と、ギリシア神話の健康の女神「ハイジア」を組み合わせた造語で、「生活者の皆様の健康を、身近な食を通して支えたい」という思いが込められています。（参照：日清製粉（株）リリース、web サイト等）

ラーメンチェーン店を展開する企業としては初



日清製粉では高食物繊維小麦粉「アムリア」を使用した商品ラインアップの拡充に向けた取組みを開始し、2024 年 2 月 20 日から「アムリア」を使用した食品加工メーカーの商品モニターキャンペーンがスタートしています。

（～3/10 まで。特設 web site: <https://www.nisshinseifun.com/amuleia>）
国内 16 社がパンやクッキー、パスタ、ピザ、麺など 24 品を商品開発。ワイエスフードもラーメンセット 2 種を商品開発しました。これはラーメン店をチェーン展開する企業としては初。健康志向が高まる昨今、ワイエスフードとして新たなチャレンジをいたしました。

山小屋ラーメンで人気の組み合わせに投入 自社 EC サイトで発売

日本初の高食物繊維小麦粉「アムリア」を使った麺のラーメンセットをつくるに当たり、当社で人気の「焼豚ラーメンセット」と「個食タイプ」をご用意しました。麺にはアムリアを 75% 使用。スープはいずれも豚骨です。お店の味を再現するため試作を重ねた旨味が詰まったコク深い味わいの仕上がりとなっています。コクがあるのに、しつこくなく、まろやか。これが九州筑豊ラーメンの特徴で、麺とも絶妙にマッチしています。「山小屋からの贈り物」公式 EC サイトからお買い求めいただけます。 <https://www.yamagoya-gift.com/>



■ 焼豚生ラーメンセットの内容 3,800 円（税込）

- ・日清製粉（株）の高食物繊維小麦粉「アムリア」を使った麺 100 g × 3 袋
 - ・スープ 80 g × 3 袋 ・焼豚ブロック 270 g ・すりごま 60 g
- 白身肉と呼ばれる上質な豚バラを丸 2 日間かけて自社製造する焼豚は単品購入するファンがいるほどの人気です。スープに旨味がにじみ出てさらに美味しさがグレードアップします。たっぷりのすりごまも付いて、ますます健康的です。

1 食あたりの食物繊維摂取量は 5.8 g。

■ 筑豊ラーメン個食タイプ 3,100 円（税込）

- ・日清製粉（株）の高食物繊維小麦粉「アムリア」を使った麺 100 g × 5 袋
 - ・スープ 80 g × 5 袋
- 麺とスープのシンプルな組み合わせ。ランチに、夕食のプラス 1 品に、夜食に、手軽にお召し上がりいただけます。

1 食あたりの食繊維摂取量は 5.8 g。



いずれも「冷凍」でお届けします。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

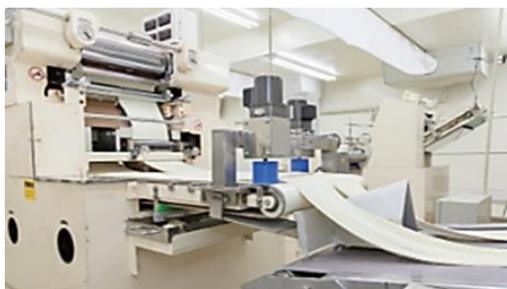
ワイエスフード株式会社 広報担当：南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

ワイエスフード株式会社

創業 1970 年。九州筑豊ラーメン「山小屋」をはじめ「ばさらか」「一康流」などのブランドでラーメン店を展開しています。創業以来半世紀以上にわたって多くの方に愛されており、人気ナンバーワンメニューは創業当時の復刻版「昭和（むかし）ラーメン」。創業当時のレシピ、製法で変わらぬ美味しさを製造しています。

また、食品メーカーとしては、最大 1 日 10 万食の麺生産能力を誇る九州有数の製造ラインを有しています。

現在、麺は年間 290 万食、焼豚は 40 トン以上製造。店舗への食材供給ほか OEM、卸小売用商品の製造などを行っています。



【会社概要】

社名：ワイエスフード株式会社

本社所在地：福岡県田川郡香春町鏡山 552-8

代表者：代表取締役社長 小川光久

事業内容：筑豊ラーメン直営店の経営、FC 加盟店募集及び指導業務、食材・麺類、ソースの製造及び販売など。

国内 82 店舗、海外 25 店舗（2023 年 12 月 1 日現在）

設立：1994 年 創業：1970 年

資本金：13 億 6,155 万 2,700 円

売上高：14 億 2,563 万円（単体、2023 年 3 月期）

社員数：172 名（2023 年 3 月期）

HP：<https://ys-food.jp>

**** 広報担当の連絡先 ****

ワイエスフード株式会社

広報担当：南

メールアドレス：public@ys-food.jp

電話：0947-32-7382 FAX：0947-32-7598

URL：<http://ys-food.jp/>

試食用サンプルをご希望の方は広報課までご連絡ください。1 社につき 1 食ご提供させていただきます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報担当：南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp