

2025年5月26日

日清製粉 新コンセプト「その想いに、小麦粉でこたえたい。」 ～小麦粉を通じて新たな食文化を創造し続ける「食文化創発カンパニー」へ～

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5月26日（月）に開催した「未来展望フォーラム」にて、新たなコンセプト「その想いに、小麦粉でこたえたい。」及び「食文化創発カンパニー」を発表しました。

このコンセプトは水島工場の竣工を契機として策定したもので、未来に向けて今後も食文化を創造し続けるという当社の決意を改めて表現したものであり、当社は今後、さまざまな活動を通じて、お客様とともに新たな食文化創発を進化させていきます。

■ 「その想いに、小麦粉でこたえたい。」「食文化創発カンパニー」に込めた想い

小麦粉は、さまざまな食品や料理に使用される、汎用性が極めて高い食品素材として世界の食文化を作り出し、支えてきました。これまで当社は、小麦粉を通じて、多様なおいしさや食の楽しさを社会に伝え、食文化の発展に貢献してきました。このたび当社が策定した新コンセプトである「その想いに、小麦粉でこたえたい。」「食文化創発カンパニー」には、小麦粉をビジネスの中心に据える当社がこれまで以上に創意工夫を凝らし、お客様と一体となって食文化を創造し広めていく、という想いを込めています。

また、当社は北米（米国、カナダ）、オセアニア（豪州、ニュージーランド）、アジア（タイ）の各国で製粉事業を行っており、新コンセプトを日本のみならずこれらの海外拠点も含めた共通認識とすることで、当社の小麦粉ビジネスにおける価値をグローバルに高め、共有化していきます。

その想いに、
小麦粉で
こたえたい。

食文化創発カンパニー



Shaping innovation
with flour.



Creators and Drivers of Food Culture

■ 未来展望フォーラム「進化する『食文化創発』 ～水島工場、そして未来へ～」の概要

当社は、これまで当社をさまざまな形で支えてくれた関係者の皆様に向けて、新たなコンセプトを紹介する場として、本日「未来展望フォーラム」を実施し、式典では当社社長が新コンセプトの説明の他、今後重点的に取り組んでいく内容として、次のテーマについてプレゼンテーションを行いました。

<食文化創発の実現力>

水島工場、米国 Miller Milling Company, LLC のサギノー工場に実装する最新技術

<食文化創発の最前線>

アミュリア（※1）、Wise Wheat（※2）によるグローバルな健康市場創造と国内産小麦使用による地元食文化の活性化

※1：高食物繊維小麦を100%使用した、食物繊維豊富な小麦粉。日本では当社が独占輸入・販売権を持つ。

※2：当社豪州子会社の Allied Pinnacle Pty Limited が豪州で展開している高食物繊維小麦粉ブランド。

また、式典とあわせて、A I を駆使した「工場見学ツアー」を通じた水島工場の最新技術の紹介、アミュリアを使用したパンや菓子の試食を行い、来場者の皆様に今後の日清製粉を体感していただきました。

日清製粉は、今後も進化し続け、お客様と新たな食文化を創発していきます。

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：城地・手塚
電話：03-5282-6650 （お問い合わせフォームは[こちら](#)）

その想いに、 小麦粉で こたえたい。

食文化創発カンパニー



小麦粉は、小麦粉だけでは光らない。

かたちがあるわけでもなければ、

そのまま食べられるわけでもない。

でも、だからこそ可能性がある。

素材から食をつくりかえ、多様なおいしさや健康をかなえる。

国境を越え、世界をつなぎ、食文化そのものになっていく。

そんな柔軟さが、小麦粉にはある。

小麦粉は、人にこたえてこそ輝ける。

だから私たちは、お客さまが何を考え、何をかたちにしたいのか、

その想いに先回りしていきたいと思うのです。

これまで培ってきた技術力と発想力、世の中への深いまなざしを強みに。

ともに考え、ときに背中を押し、新しいものが生まれるそばにいたい。

その小麦粉がなければ、生まれなかった。

そんなおいしさを、そして笑顔を世界に増やしていくことが、

私たちの何よりのよろこびです。