

2025年10月27日

日清製粉「世田谷パン祭り 2025」に協賛 「アミュリア」×発酵性食物繊維の食材を取り入れた限定コラボパン企画

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11月1日（土）～2日（日）に開催される世田谷パン祭り実行委員会主催の「世田谷パン祭り2025」に協賛します。高食物繊維小麦粉「アミュリア」と発酵性食物繊維を含む食材を取り入れた「世田谷パン祭り 2025」限定コラボパンが2日間販売されます。

■ 「世田谷パン祭り」について

「世田谷パン祭り」は年に一度、世田谷公園をメイン会場として開催されているパンの祭典です。日本で有数のおいしいパンが集結するエリアの世田谷区で、パンの魅力を伝え楽しむ三宿地域のローカルイベントとして

2011年に初めて開催されました。現在では日本中から2日間で250店舗以上^(※)が出店し、合計約6万人が訪れる日本最大級のパンイベントとなっています。 ^(※) 2日間の延べ出店数

世田谷/パン祭り
LA FETE DU PAIN SETAGAYA

■ 「アミュリア」×発酵性食物繊維の限定コラボパン企画概要

「アミュリア」に含まれる食物繊維のうち、約80%[※]が腸内細菌の増殖をサポートする「発酵性食物繊維」です。今回は発酵性食物繊維をテーマに、「アミュリア」と発酵性食物繊維を含む食材を取り入れたパンを開発いただけるベーカリー様を事前に募りました。開発いただいたパンは、当該イベント限定コラボパンとして会場にて販売されるとともに、イベント終了後も一定期間、各ベーカリー様店舗にてお問い合わせいただける予定です。

当社は本企画を通じて、消費者の皆様に発酵性食物繊維の大切さ、そしてそれが豊富に含まれた「アミュリア」の魅力とおいしさを実感していただき、“おいしい”の先に健康がある世界の実現を目指してまいります。

※ 当社で製造したパンでの当社分析値（参考値）



参考：2023年2月当社ニュースリリース【日清製粉 日本初の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を開発】

<https://www.nissin.com/release/details/20230224110516.html>

<参加ベーカリー（順不同）>

Boulangerie Lafi / GREEN THUMB / TSUCURITE / m.3546 BAKERS /
ブーランジェリー丘の上のシェリー / CORVUS / TOLO PAN TOKYO

■ 世田谷パン祭り 2025 概要

日時：2025年11月1日（土）～2日（日）11:00～16:00

場所：世田谷公園（東京都世田谷区池尻1-5-27）、
HOME/WORK VILLAGE、三宿四二〇商店会加盟店ほか

料金：入場無料

主催：世田谷パン祭り実行委員会

Webサイト：<https://setagaya-panmatsuri.com/>

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