



Oisix ra daichi



## NEWS RELEASE

2025年12月11日

日清製粉株式会社  
オイシックス・ラ・大地株式会社  
株式会社メタジェン

**【食物繊維は最大約5倍※1】Oisixのオリジナル麺 日清製粉が開発協力  
ふだんのメニューとして食べるだけで“腸内細菌”に嬉しいミールキット3種がOisixより新発売  
腸内環境のスペシャリスト・メタジェン監修の「腸内環境ごはんKit」より新登場(12/11～)**

日清製粉グループの日清製粉株式会社（本社：東京都千代田区、取締役社長：山田貴夫、以下「日清製粉」）は、食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島宏平、以下「オイシックス」）が展開する「Oisix」の人気商品のミールキット「Kit Oisix」シリーズ「腸内環境ごはんKit」において、発酵性食物繊維※2が豊富な「アミュリア」を使用したオリジナル麺の開発に協力しました。食物繊維が通常よりも多い※1生パスタ（約5倍）、うどん（約2.6倍）、中華めん（約1.7倍）の新メニューが、2025年12月11日（木）より順次販売開始されます。本取り組みは、日清製粉、オイシックス、「腸内環境ごはんKit」シリーズメニューを監修する株式会社メタジェン（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長CEO：福田真嗣、以下「メタジェン」）による3社共同の新たな試みです。ご家庭内で人気の麺メニュー拡大により、料理を食べる人にもお腹の腸内細菌にとってもおいしい食習慣が、多様な種類の食材を使用するミールキットでより手軽に実現できます。<https://www.oisix.com/sc/chonaikankyo>

※1：文科省食品成分表「1047 こむぎ [中華めん類] 中華めん 生」（食物繊維量 5.4g/100g）、「1149 こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 生」（食物繊維量 1.5g/100g）、「1038 こむぎ [うどん・そうめん類] うどん 生」（食物繊維量 3.6g/100g）との比較

※2：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の一種

■高食物繊維小麦粉「アミュリア」を通じて“発酵性食物繊維”的価値を広め、生活者の健やかな毎日をサポート

日清製粉は「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、「その想いに、小麦粉でこたえたい。」「食文化創発カンパニー」を掲げ、食品加工メーカーの皆様とともに新たな食文化の創造に取り組んでいます。また、「アミュリア」を通じ、将来的には生活者の健康寿命の延伸に寄与したいと考えています。

その実現に向けて、日清製粉は生活者へ提供できる新たな価値として“発酵性食物繊維”的普及

に努めています。「アミュリア」には多様な発酵性食物繊維が含まれており、その割合は全体の食物繊維量の約 80%※3 を占めます。腸内細菌の増殖をサポートする発酵性食物繊維は、健康的でより良い毎日の実現を支援する成分であると確信し、「アミュリア」を通じて多くの食品加工メーカーの皆様とともに多様な商品の開発に取り組んでいます。

その取り組みの一環として、0isix が展開する「腸内環境ごはん Kit」における麺の開発に協力しました。

今後も、生活者がさまざまな主食を通じて発酵性食物繊維をおいしく手軽に取り入れられる新たな食文化の創造に貢献するとともに、食文化創発カンパニーとして、多くの食品加工メーカーの皆様と一緒に、発酵性食物繊維の価値を広め、生活者の健やかな生活をサポートしていきます。

※3：日清製粉で製造したパンでの同社分析値（参考値）

### ■ミールキット「腸内環境ごはん Kit」について

「腸内環境ごはん Kit」は、5 種類以上の野菜、1 食 1 人前あたり 10g 以上・8 種類以上の食物繊維やオリゴ糖を含むなど腸内細菌に考慮した食材選定により、多様な食物繊維の摂取に役立つミールキットです。ヨーグルトや納豆、海藻といった従来から摂られている食材に加え、和洋中様々な普段の献立で、家族みんなで毎回違ったメニューと一緒に食べられることにより、おいしく無理のない食習慣として継続しやすくなります。

### ■オイシックスのコメント

今回の高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用した麺の開発を目指したのは、「家族全員おいしく食べられ、同時に腸内細菌も喜ぶ」食事の実現です。0isix では「腸内環境ごはん Kit」を通じ、健康と美味しさを両立したミールキットをお客様にお届けしています。サービス提供を通じ、主食である麺やご飯の食物繊維量を高めることが、無理なく自然と食物繊維の多い食事につながる鍵だと考えていました。その解決につながるのが、日清製粉の「アミュリア」です。一般的な小麦粉と比べて約 5 倍※4 もの食物繊維を含む高機能な小麦粉でありながら、麺として加工した際の風味や食感も損なわない配合を実現できました。健康志向の方々はもちろん、ご家族の皆様にも「美味しいからまた食べたい！」と感じていただける商品になっています。

※4：日清製粉分析例

### ■メタジエンのコメント

一人ひとりのお腹の中には約 40 兆個、約 1,000 種類もの腸内細菌が棲んでおり、彼らが最大限に活躍できる環境をつくることが必要不可欠です。彼らの栄養源は人間が消化吸収できない「食物繊維」や「オリゴ糖」。腸内細菌には様々なメンバーがあり、それぞれの菌には食事の好き嫌いがあるため、様々な種類の食物繊維やオリゴ糖を組み合わせ、十分な量をお腹に届けることが大切です。日清製粉の「アミュリア」には、レジスタントスター、フルクタン、アラビノキシランをはじめとする腸内細菌にとって栄養源となる複数種の発酵性食物繊維が含まれ、さらに食物繊維の量が一般的な小麦粉の約 5 倍※4 です。「アミュリア」を活用した「腸内環境ごはん Kit」を日頃の食生活に取り入れることで、賢く美味しく「人と腸内細菌」の豊かな生活に繋がることを期待しています。

※4：日清製粉分析例

## 各社概要

名称	日清製粉株式会社（取締役社長 山田 貴夫）
所在地	東京都千代田区神田錦町 1-25
事業の内容	業務用の小麦粉、ふすま、その他の加工品及び関連商材の製造・販売
設立	2001年（平成13年）7月2日

名称	オイシックス・ラ・大地株式会社（代表取締役社長 高島宏平）
所在地	〒141-0032 東京都品川区大崎一丁目11番2号 ゲートシティ大崎イーストタワー5F
事業の内容	ウェブサイトやカタログによる一般消費者への有機野菜、特別栽培農産物、無添加加工食品等、安全性に配慮した食品・食材の販売や、企業・官公庁・保育園・病院・老人保健施設等の給食などの受託運営や食材卸など
設立	2000年（平成12年）6月

名称	株式会社メタジエン（代表取締役社長 CEO 福田真嗣）
所在地	〒997-0052 山形県鶴岡市覚岸寺字水上246番地2
事業の内容	腸内環境を主軸とした研究支援・共同開発事業、ヘルスケア関連製品の開発支援
設立	2015年（平成27年）3月18日

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