



2026年1月9日

日清製粉

「ミキティダイニング」内のインフォマーシャルで高食物繊維小麦粉「アミュリア」を紹介
～一都六県で1月10日から。アミュリアを使用した商品の魅力もアピール～

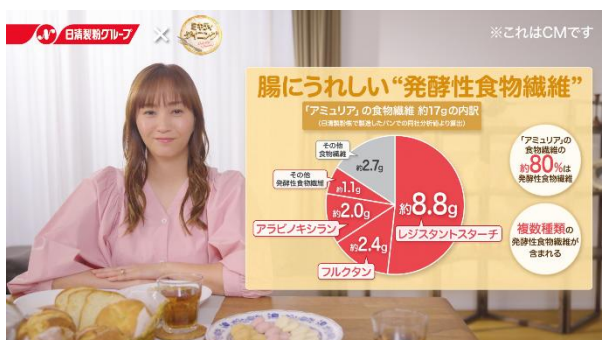
日清製粉グループの日清製粉株式会社(取締役社長:山田 貴夫)は、テレビ番組「ミキティダイニング」内のインフォマーシャル(番組連動CM)を通じて、当社が開発した高食物繊維小麦粉「アミュリア」を紹介します。インフォマーシャル内ではアミュリアのブランドアンバサダーを務めるタレントの藤本美貴さんが、アミュリアや同小麦粉を使用したパン、麺等の魅力を伝えます。番組は一都六県で放映されており、本年1月10日から3月21日までの放映各回で紹介します。

■ 背景および目的

業務用小麦粉を製造・販売する日清製粉は、2023年に高食物繊維小麦粉「アミュリア」を開発し、販売を開始しました。アミュリアは、毎日の食事で不足しがちな食物繊維、中でも特に、腸内細菌の増殖をサポートする“発酵性食物繊維”を豊富に含んでいます。パン・麺を始めとしたさまざまな形の主食を通じて、生活者の皆様がおいしく手軽に発酵性食物繊維を摂れるよう、当社は“食文化創発カンパニー”として多くの食品加工メーカー様とともに多様な商品群の開発に取り組んできました。

藤本美貴さんは2024年2月からアミュリアのブランドアンバサダーを務めており、毎日の食事から家族の健康をサポートする同小麦粉の魅力や発酵性食物繊維の価値を広く発信いただいています。今回当社は、藤本さんが出演する「食」をテーマとしたテレビ番組「ミキティダイニング」内でインフォマーシャルを放映することで、より多くの生活者の皆様にアミュリアの魅力を伝えていきます。インフォマーシャルでは、藤本さんによるアミュリアの紹介に加え、各食品加工メーカー様から販売中の同小麦粉が使用されている商品(1月10日放送回から週替わりで合計12商品を予定)を紹介します。

<インフォマーシャルカット>



■ 「ミキティダイニング」について

「ミキティダイニング」は、藤本美貴さん(ミキティ)と庄司智春さん夫妻がMCを務めるトーク×料理番組です。毎回、全国の農家・漁港に旬の食材収穫へ出向き、生産者ならではのアレンジレシピや食育法を学び、ミキティ流“ざっくり時短調理”とプロから学ぶテクニックで、簡単絶品レシピをお届けしています。また、多彩なゲストを迎え、普段は聞けないゲストのプライベートトークも引き出します。



放送局 : フジテレビ

放送日時 : 毎週土曜日 午前11時～11時50分

放送エリア : 一都六県(東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、神奈川県)

◇番組Webサイト: <https://www.fujitv.co.jp/mikittydining/>



© FUJI TELEVISION

■ 高食物繊維小麦粉「アミュリア」の特長

アミュリアは当社が日本での独占輸入・販売権を持つ小麦を原料とする小麦粉で、以下のような特長を持っています。

- ・原料の小麦には、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※1は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発酵性食物繊維。
- ・通常小麦のふすま(表皮)部分に多く含まれる食物繊維を活用する必要がないため、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通常の小麦粉と比較して遜色のない品質※2の小麦粉。

※1 当社で製造したパンでの当社分析値(参考値)

※2 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



◇「アミュリア」ブランドサイト:

<https://www.nisshin-seifun.com/amuleia/>

◇「アミュリア」特設ECサイト:

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

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

高食物繊維小麦粉「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](#))