

2022年2月1日

日清製粉グループ 独自製法の小麦ブランを使用した機能性表示食品を発売

日清製粉グループ（株式会社日清製粉グループ本社 社長：見目 信樹）は、グループの日清製粉を主体に開発した独自製法の小麦ブラン（小麦ふすま）を使用した製品を、日清製粉ウェルナから機能性表示食品“カラダに、おいしいこと。”シリーズとして4品目を発売します。

■日清製粉グループは、小麦の更なる可能性を追求します。

日清製粉グループは、「いろんなひとりに、健康を。」をスローガンに、小麦粉関連業界のリーディングカンパニーとして、小麦の更なる可能性を追求し、全粒粉や小麦ブラン等の健康機能性の研究や、消費者一人ひとりの健康に貢献する新たな製品・サービスの創出に注力しています。

これらの成果の一つとして、日清製粉株式会社（社長：山田 貴夫）が主体となり、グループ独自製法の小麦ブラン「SFブラン」を昨年開発しました。

更に今般、株式会社日清製粉ウェルナ（社長：小池 祐司）が同小麦ブランを採用した家庭用機能性表示食品「ナチュブラン」ほか合計4品目を、本年2月下旬より順次発売いたします。



■日清製粉
＜業務用製品＞「SFブラン」



■日清製粉ウェルナ
＜常温製品＞
「日清“カラダに、おいしいこと。” ナチュブラン」
「日清“カラダに、おいしいこと。”小麦ブラン香るホットケーキミックス」
＜冷凍食品＞
「マ・マー“カラダに、おいしいこと。”豆乳トマトクリーム」
「マ・マー“カラダに、おいしいこと。”豆乳クリーミーボロネーゼ」

日清製粉グループは、家庭用・業務用の小麦ブラン製品の提供を通じて、幅広く消費者の健康をサポートしてまいります。今後もグループ一丸となり、“未来に向かって「健康」を支え「食のインフラ」を担うグローバル展開企業”を目指し、皆様に様々な価値をお届けします。

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：山田・神田・徳田
電話：03-5282-6650（お問合せフォームは[こちら](#)）

■「SFブラン」について

日清製粉株式会社が製造販売する「SFブラン」は食物繊維の一種である小麦由来アラビノキシランの含有量を規格化^(※1)した小麦ブランです。「SFブラン」100g中に、小麦由来アラビノキシランを18.0g以上含有しています。

また、原料小麦を選定し、特許製法を採用することで従来までの小麦ブラン独特のえぐみが抑えられ、食べやすくなっています。粒度は一般の小麦粉並みに細かく、加工性に優れています。

なお、「SFブラン」は、機能性表示食品ではなく、業務用ユーザー向けの機能性素材となります。

日清製粉株式会社では、「SFブラン」を通じて、様々な業務用ユーザーの機能性表示食品の開発に貢献することで、消費者の健康をサポートしてまいります。

※1 成分が、製品に一定以上含まれるよう製造していること。



■「ナチュブラン」について

株式会社日清製粉ウェルナでは、日清製粉グループの独自製法で開発した小麦ブランを「ナチュブラン」と名付け、「自然の恵みで、世界の人々に健康をお届けする」という新社名に込めたブランドステイトメントを表しました。今後も健康によいものをおいしく手軽に取りたい、というニーズにお応えしていきます。



今回は、小麦ブランに含まれる小麦由来アラビノキシランの安定摂取を実現した、おいしくてカラダにもうれしい機能性表示食品を4品目発売します。

小麦由来アラビノキシランは、善玉菌（酪酸菌）を増やすことで腸内環境を改善することや、食後の血糖値上昇をゆるやかにすることが報告されています。

機能性表示食品 製品名	表示する機能性 (小麦由来アラビノキシランの働き)	機能性関与成分： 小麦由来アラビノキシラン (一日当たりの摂取目安量当たり)
ナチュブラン	「腸内環境を改善する」 「食後の血糖値の上昇をゆるやかに」	2.7g
小麦ブラン香るホットケーキミックス	「腸内環境を改善する」 「食後の血糖値の上昇をゆるやかに」	2.7g
(冷凍食品：生パスタ) 豆乳トマトクリーム 豆乳クリーミーボロネーゼ	「腸内環境を改善する」	2.1g

以上