

1食で約1/3*日分の食物繊維が摂取できる
全粒粉100%乾麺（うどん）
「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」
2021年3月31日（水）に発売開始

石丸製麺株式会社（代表取締役：石丸 芳樹／所在地：香川県高松市、以下石丸製麺）は、全粒粉を100%使用した乾麺（うどん）商品「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」を3月31日（水）発売開始いたします。



近年、消費者の健康志向の高まりにともない、「全粒穀物」を使った食品を目にするようになりました。また小麦全粒粉などに含まれる“発酵性食物繊維”の働きが研究者の注目を集めており、**腸内環境を整えて免疫力を高める機能、心筋梗塞・脳卒中・がん・糖尿病の予防が期待**されるなど、さまざまな研究が発表されています。しかし、ほとんどの製品は「全粒粉入り」や「全粒粉使用」と表記され、実は全粒粉が高配合されている食品は少なく、特に「うどん」に関しては、全粒粉100%でおいしいうどんを作るのは困難とされていました。

そんな中、石丸製麺は独自の「手打ち式製法」と原料の調査や製麺テストを繰り返した結果、国産小麦による全粒粉を100%使用した乾麺「**国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん**」の開発に成功しました。**本商品は一般的なうどんに比べ、食物繊維を約4.7倍含むだけでなく、タンパク質や鉄、マグネシウム、亜鉛などの栄養素もバランス良く含まれています。**色は通常的小麦粉とは違い、茶褐色で、香ばしい風味と、歯ごたえのある食感が楽しめる商品です。またアレンジメニューが豊富で、様々な食べ方ができ、飽きることなく継続して食物繊維を摂取できます。小麦本来の風味やおいしさを、手軽に堪能できる新感覚のうどんをお楽しみください。

※1食（乾麺100g）調理後のゆで麺210gを分析

Press Release

■商品概要

商品名	国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん
発売日	2021年3月31日(水)
内容量	2人前 200g
希望小売価格	350円(税抜)
商品特徴	1. 食物繊維は一般的なうどんの4.7倍 2. バランスのとれた栄養素(タンパク質、鉄、マグネシウム、亜鉛など) 3. 細麺でゆで時間が短い(5分) 4. 独自の「手打ち式製法」により食べごたえのある食感に 5. 様々なアレンジメニューが楽しめるシンプル素材
商品 URL	https://www.store.isimaru.co.jp/html/page245.html

■会社概要

社名：石丸製麺株式会社

代表：代表取締役 石丸 芳樹

所在地：香川県高松市香南町岡 701

創業：1904年(明治37年)7月

事業内容：乾麺(うどん、ひやむぎ、そうめん、中華めん、そば、きしめん)、手打ち式乾麺、半生麺の製造・販売

URL：<https://isimaru.co.jp/>

<報道関係者のお問い合わせ先>

石丸製麺 PR 事務局(株)プラチナム内 担当：櫻根・小野・酒井

TEL：03-5572-6072 E-mail：ishimaru@vectorinc.co.jp