

2025年4月22日
ワイエスフード株式会社

【日清製粉(株)×ワイエスフード(株)共同開発】 ～ 高食物繊維小麦粉「アミュリア」使用の極太麺 ～

既存品の約2倍の食物繊維で進化系麺が完成！
人気の極太ワシワシ麺『やまじろう』、魚介風『極(きわみ)つけ麺』
お客様の健康意識してリニューアル

高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用し、日清製粉(株)との共同開発でリニューアルした「極太麺」！
人気の極太ワシワシ麺『やまじろう』や『極つけ麺』に採用して健康を意識するニーズへ訴求し、
健康管理をサポート！

「九州筑豊ラーメン」ブランドのチェーン展開や食材の卸売りをおこなうワイエスフード株式会社（本社：福岡県田川郡香春町鏡山552-8／代表取締役社長 小川 光久 以下、当社）は、日清製粉株式会社（本社：東京都千代田区神田錦町1-25／取締役社長 山田 貴夫 以下、日清製粉(株)）が日本で初めて開発した高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用した「極太麺」の共同開発に成功しました。これに伴い、既存メニューの極太ワシワシ麺『やまじろう』および魚介風『極(きわみ)つけ麺』を「アミュリア」入り極太麺に変更し、お客様の健康を意識したメニューとしてリニューアルします。



麺は日清製粉(株)が開発した高食物繊維小麦粉「アミュリア」を50%使用（小麦粉対比）しています。不足しがちな食物繊維も補うことができ、さらに美味しくなりました。
「アミュリア」を使用した生麺100gあたり、食物繊維が3.4g含まれます。

<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL : 0947-32-7382 MAIL : public@ys-food.jp

経緯と目的

「アミュリア」は日清製粉(株)が日本人男女ともに摂取推奨量に対して不足していると言われる食物繊維を（出典：厚生労働省「日本人の食事摂取基準」2020年版）様々な食品に使われている小麦粉を通じて摂取できるようにと研究開発し、2年以上の歳月をかけて完成させたものです。

当社はおいしく食べながら食物繊維が摂取できるという趣旨に賛同し、ラーメンチェーン店としては初めて当該小麦粉を用いた麺を製造。2024年2月より当社ECサイト『山小屋からの贈り物』公式オンラインショップ限定商品として「アミュリア」入りの中華麺（細麺）をラーメンチェーン店として初めて開発・販売しておりましたが、健康志向が高まる昨今、当社の新たなチャレンジとして「アミュリア」入りの麺をさらに展開するため、既存の極太麺に「アミュリア」を入れた製品を開発し、当社グループ店舗で販売するに至りました。

健康・ダイエットの天敵ともされるラーメンですが、通常よりも食物繊維を豊富に摂取できる事により、食生活の中でラーメンを選択いただける機会が増えることを期待し、皆さまの健やかな生活のお役に立てることを目指します。



日清製粉(株)と共同開発した「アミュリア」入り極太麺



「アミュリア」PR発表会に二次加工メーカーとして展示

日本初の高食物繊維小麦粉「アミュリア」の特長

原料には、胚乳部に食物繊維を豊富に含む高食物繊維小麦（オーストラリア・シドニーのARISTA CEREAL TECHNOLOGIES PTY LTD が20年の歳月をかけて自然交配によって研究・育種した小麦で、日清製粉(株)が日本での独占輸入・販売権を持つ小麦）を100%使用。**小麦粉100g中に約17gと一般的な小麦粉の約5倍の食物繊維を含有し、そのうち約8gは「レジスタントスターチ（難消化性澱粉）」というのが最大の特長**です。

通常、小麦のふすま部分に多く含まれる食物繊維が胚乳部分にも多く含まれるため、パンや麺、菓子など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が可能です。味わいや食感の面でも喫食しやすい食品づくりに適した品質となっています。

「アミュリア」という名称は、英語やフランス語でお守りを意味する「アミュレット」と、ギリシア神話の健康の女神「ハイジア」を組み合わせた造語で、「生活者の皆様の健康を身近な食を通して支えたい」という思いが込められています。[高食物繊維小麦粉「アミュリア」 | 日清製粉株式会社](#)

<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL : 0947-32-7382 MAIL : public@ys-food.jp

「アムリリア」入り極太麺の誕生まで

当製品開発においては、以前開発した「アムリリア」入り細麺の開発での経験を活かすことができました。

「アムリリア」の特徴である食物繊維が豊富なため、「アムリリア」の含有量をあまりに多くすると生地を練る工程で生地が上手くまとまらず、食べた時に過度に歯切れのよい食感の麺となってしまいます。そのため、日清製粉(株)との共同開発の“極太麺”は、高食物繊維小麦粉「アムリリア」を長年研究した同社の知識や技術と、二次加工メーカーとしての当社のノウハウを活かし、おいしく食物繊維を摂取し、「九州筑豊ラーメン」伝統の味が引き立つような製品を目指しました。

それで、出来る限り「アムリリア」の含有量を多するため、でんぷんや他の小麦粉などを独自にブレンドする事で、ほど良いコシのある当社の豚骨スープにあった麺を試行錯誤を重ね開発し、『アムリリア』50%（小麦粉対比）を使用し、こうして歯切れの良さの中に程よいコシ（弾力）を感じ、美味しく食べる事ができる高食物繊維小麦粉配合の“極太ワシワシ麺”が誕生しました。

食物繊維の含有量については、**極太麺（1玉200g）あたりに食物繊維が6.8g含まれており、これはレタス約2玉分（レタス100gあたり1.1g、レタス1玉約300gだと3.3g）に相当します。**

小麦本来の旨さをさらに引き出し、厚さ2.5mmの“極太ワシワシ麺”に日清製粉(株)の「アムリリア」を使用することで、“ワシワシ”とした食感、噛みごたえを堪能できる麺です。



「アムリリア」入り極太麺の麺帯（自社製造工場にて）

「アムリリア」入り極太麺の特長

九州筑豊ラーメン伝統の製麺技術により誕生した自家製“極太ワシワシ麺”は、厚さ2.5mmの食感、噛みごたえ等、口当たりは程よくなめらかで、スープをまとった麺の旨みと食べ心地のよさが絶品です。

高食物繊維小麦粉「アムリリア」“極太ワシワシ麺”の食感、噛みごたえ、咀嚼時の表現はまさに“ワシワシ感”満載です！



<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL : 0947-32-7382 MAIL : public@ys-food.jp

商品概要

「アミュリア」入り極太麺でのリニューアルメニューは、4月中旬より販売



極太ワシワシ麺『やまじろう』 **イチオシ**

標準価格：1,250円（税込）

筑豊ラーメン伝統の製麺技術により誕生した自家製“極太ワシワシ麺”は、厚さ2.5mmの食感、噛みごたえなど、口当たりは程よくなめらかでスープをまとった麺の旨みと食べ心地のよさが絶品です。

さらに、山小屋独自製法で作られた“太肉チャーシュー”に、お客様の好みで野菜やニンニク・背脂も増量できますが、麺や野菜を増しても濃密な味わいを楽しめます。

魚介風『極（きわみ）つけ麺』

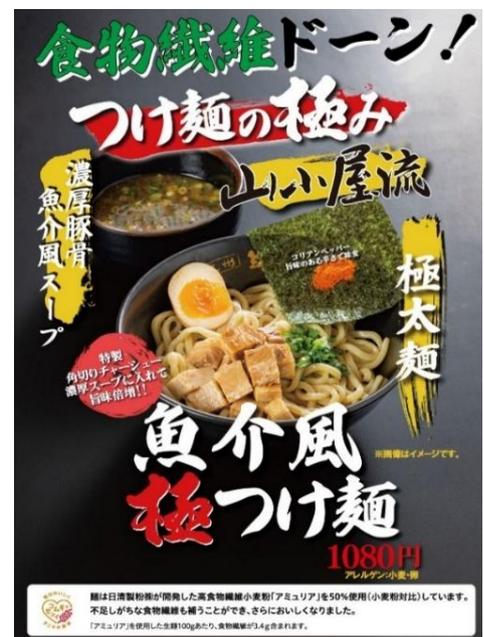
標準価格：1,190円（税込）

九州筑豊ラーメン特製の旨タレを数種類ブレンドした魚介の旨味が凝縮されたスープに角切りの太肉チャーシューと極太麺が絡む食べ応えのある逸品です。

さらに、トッピングのコリアンペッパーを入れることで、旨味あるほど良い方辛みを加えた味変が楽しめるなど、まさに九州筑豊ラーメンオリジナルとして、他が真似できない極みのつけ麺です。

※上記両商品の価格は標準価格となっております。

店舗により価格が異なる場合がありますので、詳細は各店舗へご確認ください。



日清製粉株式会社 会社概要

会社名：日清製粉株式会社

事業内容：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

【コーポレートサイト】<https://www.nisshin.com/business/seifun.html>

＜お問い合わせ先＞

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp

九州筑豊ラーメンとは

トラック運転手だった創業者が自分が納得のいく味のラーメンを作りたいと一大決心し、1970年に福岡県田川郡香春町で「九州筑豊ラーメン山小屋」の前身、「ラーメンセンター山小屋」として創業し、**今年で創業55周年を迎えます。**

独自の製法でスープを骨から炊き出し、味の要となる秘伝の“かえし”を開発。以来50余年、九州を中心にグループ店舗として、国内84店舗を展開している**田川のソウルフード**です。



創業初期の「ラーメンセンター山小屋」
(福岡・香春町)



「山小屋」ブランド最人気の『昭和（むかし）ラーメン』

会社概要

会社名：ワイエスフード株式会社

本社所在地：福岡県田川郡香春町鏡山552-8

代表者：代表取締役社長 小川光久

設立：1994年（平成6年）5月12日

資本金：14億2,144万6,710円

売上高：14億2,247万円（単体、2024年3月期）

従業員数：144名（2024年3月期）

店舗数：国内84店舗、海外25店舗（2025年2月末現在）

事業内容：筑豊ラーメン直営店の経営、FC加盟店募集及び指導業務、食材・麺類、ソースの製造および販売など。

[HP]【コーポレート】<https://ys-food.jp/> 【ブランド】<https://yamagoya.co.jp/>



**九州筑豊ラーメンのSNSをフォローして、私たちに取り組みを広めてくださる方を募集中です！
期間限定イベントのお知らせなど、最新情報を発信しています♪**

- ・Instagram：@chikuhoramen.yamagoya（URL：<https://www.instagram.com/chikuhoramen.yamagoya/>）
- ・Facebook：九州筑豊らーめん（URL：<https://m.facebook.com/kyushu.chikuhoramen/>）
- ・TikTok：@kyusyu.chikuhoramen（URL：<https://www.tiktok.com/@kyushu.chikuhoramen/>）

<お問い合わせ先>

ワイエスフード株式会社 広報課 南 TEL：0947-32-7382 MAIL：public@ys-food.jp