

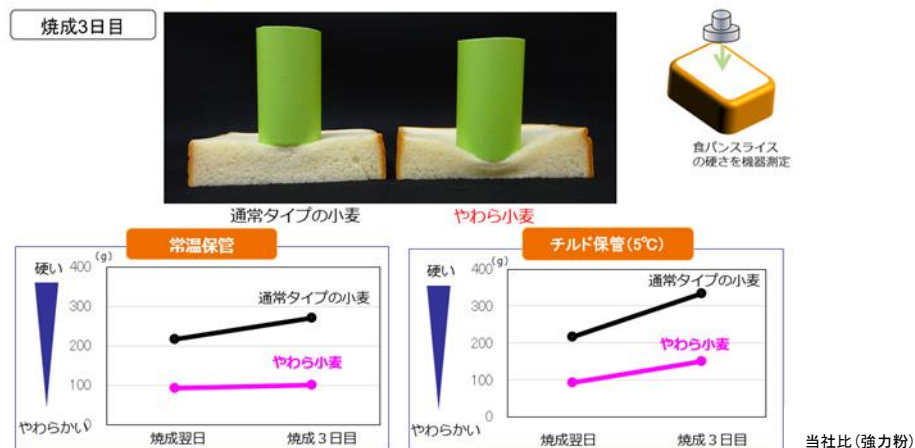
# “作りたてのような食感”が長持ちする国内産小麦 「やわら小麦」<sup>®</sup>に関するお知らせ

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、かねてより取り組んでおりましたでんぶんの老化を遅らせる特性を持つ小麦の総称を「やわら小麦」とし、この度、商標を取得いたしました。あわせて、同小麦を使用した業務用小麦粉2品を2025年2月より販売することで、「やわら小麦」を皆さまに広く認知及びご活用いただき、更なる普及拡大に向けて取り組んでまいります。

## ■「やわら小麦」の特長

- ・でんぶんの老化の進行が遅く、時間が経っても加工製品が硬くなりにくく、作りたてのような食感が長持ちする特性を持つ(※1)。
- ・常温商品だけでなく、チルド商品や冷凍生地でも特長が出る。
- ・添加物を減らしたシンプルな配合でも、加工製品が硬くなる問題を改善できる。

### 【ブレッドテスト・測定結果】



## ■「やわら小麦」を使用した業務用小麦粉

- 商品名 : 「やわらエール」
- 特長 : 「やわら小麦」を配合することで、製パンにおいてふんわりソフトでしっとりした食感を実現
- 成分 : 灰分 0.4%、たん白含有量 11.0%



「やわらエール」



「やわらのチカラ」

- 商品名 : 「やわらのチカラ」
- 特長 : 「やわら小麦」を配合し、国内産小麦 100%使用。もち感が強くしっとりした食感を実現
- 成分 : 灰分 0.5%、たん白含有量 12.5%

(※)「やわらエール」「やわらのチカラ」はパン・麺・菓子等、幅広くご使用頂けます

## ■「やわら小麦」の研究開発背景

当社は、農研機構と共同ででんぷんの老化を遅らせる小麦の特性を明らかにしたことを2016年にリリースしました(※2)。その後、各産地に適した品種の育成が農研機構によって進められ、2021年から本格栽培を開始し、現在では東北・九州・中国地方で順次作付を拡大しています。当社はこの小麦の特性を生かした研究開発を進め、今般、業務用小麦粉として商品化しました。

(※)「やわら小麦」は、遺伝子組換え及びゲノム編集を使用せず、従来の育種技術を用いて育成しております

この度の取り組みを通し、消費者や食品加工メーカーの皆さまのニーズに合わせた機能性のある小麦として需要を喚起し、より多くの食品加工メーカーさまにご使用いただけるよう、さらなる作付拡大を目指しています。

### 【「2025 モバックショウ」でも紹介】

「2025 モバックショウ」(開催期間：2025年2月18日(火)～2月21日(金))では、『高付加価値原料の開発による農業活性化』の取り組み事例として、本品の展示を予定しています。(当社ブース番号：1号館150ブース)

(※1)関連論文

① Using the Hexaploid Nature of Wheat to Create Variability in Starch Characteristics. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2016, 64, 941-947.

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.jafc.5b05099>

② Longer Bread Shelf-Life and Improved Noodle-Making Properties Imparted by a Novel Wheat Genotype Are Stable in Different Genetic Backgrounds. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2021, 69, 2271-2278.

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.jafc.0c05626>

(※2)2016年リリース内容

[https://www.nippon.co.jp/assets/images/ir/no16\\_noukenkyoudou\\_komugidenpun.pdf](https://www.nippon.co.jp/assets/images/ir/no16_noukenkyoudou_komugidenpun.pdf)

---

《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当：金子、中村  
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地  
TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546