



健康のことで悩んだら、ぜひ日清製粉グループにお問い合わせください。

日清製粉株式会社 営業本部営業部	〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25	TEL : 03-5282-6360	FAX : 03-5282-6137
株式会社日清製粉ウェルナ 業務用営業部	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL : 03-5641-8115	FAX : 03-5641-8820
オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部	〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10	TEL : 03-3968-1116	FAX : 03-3968-8929
日清製粉プレミックス株式会社 営業部	〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12	TEL : 03-5641-8202	FAX : 03-5641-8205
フレッシュ・フード・サービス株式会社 商品営業部	〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町3-8-1	TEL : 03-5695-0981	FAX : 03-5695-0791



おいしく、健やか な毎日のために。

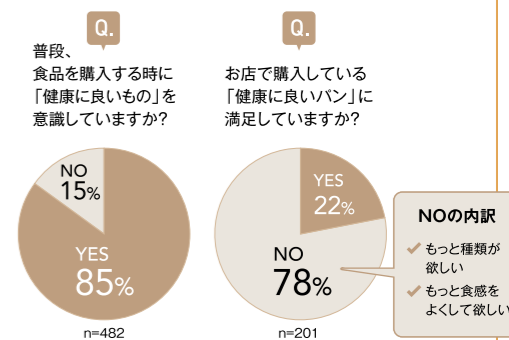
「大切な人や自分自身の健康に気をつけたい」「おいしい食事で笑顔をもっと増やしたい」生活者の中で高まる「健康志向」と、変わることはない「おいしい食卓への想い」。

そんな想いに応えることは、「健康で豊かな生活づくりに貢献する」ことを企業理念に掲げる、日清製粉グループの願いでもあります。

つくる人も、食べる人も、笑顔になれる「おいしく、健やかで、幸せな毎日」のために、日清製粉グループが、豊富な商品ラインアップでお手伝いします。

「健康も、おいしさも、どちらも大切にしたい」 そんな生活者が増えています。

健康への意識が年々高まる中、食においても健康志向の商品への期待が高まっています。しかし、それらに対しては、おいしさや、商品バリエーションなど、「まだまだ満足できていない」という声があるのも事実です。日清製粉グループは、原料から二次加工品まで、生活者の声に応える幅広い商品ラインアップをご用意いたしました。おいしさと健康を両立した食の実現に、ぜひお役立てください。



当社調べ 2018年10月



製パン・製菓用

日々の食事や息抜きのひとときに欠かせない、パンやお菓子。
足りない栄養素を補えたり、余分なものを控えられたり。
毎日食べるものだからこそ、
健康とおいしさの両立にこだわった素材を揃えました。

全粒粉D

日清製粉

国産小麦を100%使用した全粒粉

食物繊維、ミネラルが豊富で、独特な風味を付与できます。適度な粒感があり、見た目も食感も特徴のある商品づくりが可能です。パンでは、えぐみが少なく食べやすく仕上がります。サブレなどにご使用いただくと、風味豊かでザクツとした食感に仕上がります。

25kg



小麦粉

スーパーファイン・ハード／ソフト

日清製粉

通常の小麦粉と同等の粒度まで細かく挽いた全粒粉

製パン用のハードは、全粒粉では難しかった高配合でもご使用いただくことができ、口当たり良く、香ばしい風味が食欲をそそるパンを実現。製菓用のソフトは、スポンジケーキからサブレまで幅広くご使用いただくことができ、えぐみが少なく香ばしい風味の菓子を実現します。

25kg



小麦粉

グラハム粉

日清製粉

硬質小麦を丸ごと挽き割りした小麦全粒粉

パン用粉に20～50%配合することで、食物繊維、ミネラル、ビタミンなどに富み、つぶつぶ感と噛み応えのある商品づくりが可能です。粒が大きいいため、同量の熱湯でふやかすなどの前処理が必要になります。

25kg



小麦粉

グラハムブレッドフラワー

日清製粉

硬質小麦を細粒化した小麦全粒粉

硬質小麦を細粒化したグラハムブレッド用小麦全粒粉。食物繊維やミネラルを豊富に含みます。パン用粉に20～50%配合することで特徴ある商品づくりが可能です。前処理不要な使い勝手の良さも魅力です。

25kg



小麦粉

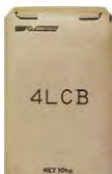
4LCB

日清製粉プレミックス

糖質約80%カットのパン用ミックス

通常品と比較し、糖質約80%カットのパンづくりを可能にするミックス。「ブラン」の代替に「大豆粉」を配合し、低糖質製品特有の食べにくさを緩和しました。小麦粉不使用ながらも、ボリュームがあり、ふんわりした食感のパンに仕上がります。

10kg



ミックス粉

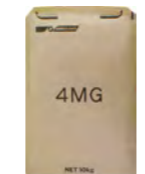
4MG

日清製粉プレミックス

2種類の大麦粉を配合したパン用ミックス

「もち大麦」由来の大麦粉を配合することにより、最終製品にもちっとした食感を付与できるパン用ミックス。当社推奨レシピでパンを作製した場合、食物繊維量は「4.2g/製品100g当たり」と、高い配合量となります。

10kg



ミックス粉

469

日清製粉プレミックス

見た目も特徴的なブラウンブレッドに

ライ麦を配合することで、香ばしい風味を持つ茶褐色のパンづくりを可能にしたパン用ミックス。ソフトな食感も魅力です。

10kg



ミックス粉

4FV

日清製粉プレミックス

食物繊維入りのパン用ベースミックス

難消化性澱粉を主体に、厳選した機能性原料を組み合わせました。小麦粉と置き換えることで、食物繊維豊富なパンづくりを実現できます。作業性の良さと、汎用性の高さも魅力です。配合量を変えることで、食物繊維含有量の調整が可能です。

10kg



ミックス粉

ドイツ産ライ麦全粒粉

ドイツ産ライ麦を使用したライ麦全粒粉。ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含み、濃厚な味わいがあります。

雑穀

アーレファイン【細挽タイプ】

フレッシュ・フード・サービス

パンでは本格ドイツパンに限らず様々なパンに、菓子ではパウンドケーキ、クッキーなどウェットタイプからドライタイプまで幅広くご使用いただけます。

5kg 20kg



アーレミッテル【中挽タイプ】

フレッシュ・フード・サービス

適度な粒感があり、食感・外観に特徴を付与できます。パンでは幅広くご使用いただくことができ、菓子ではクッキー、ビスケットなど、ドライタイプの焼き菓子に適しています。

5kg 20kg



アーレグローブ【粗挽タイプ】

フレッシュ・フード・サービス

粒径が大きいため、パンや焼き菓子のトッピングに適しています。カリカリとした食感を付与できます。

5kg 20kg



メールダンケル

フレッシュ・フード・サービス

ドイツ産ライ麦粉【粉タイプ】

ライ麦粉特有の味わいを持ち、小麦粉にはない食感を付与できます。粉タイプのため、パンでは本格ドイツパンに限らず様々なパンに、菓子ではパウンドケーキ、クッキーなどウェットタイプからドライタイプまで幅広くご使用いただけます。

5kg 20kg



雑穀

ウィートブランシリーズ

フレッシュ・フード・サービス

香ばしく焙焼した小麦ブラン(ふすま)

食物繊維やミネラルなどの栄養素が豊富に含まれているブラン(小麦の外皮、ふすま)を焙焼しました。じっくり焙焼することで、香ばしさを付与しながら特有の臭みを低減。粉末タイプからフレークタイプまで幅広いラインアップがあり、目的に応じてご使用いただけます。

20kg



小麦粉

オリコ玄米アップ

オリエンタル酵母工業

栄養豊かな玄米を香ばしく焙煎

食物繊維やミネラル、ビタミンなどがバランスよく含まれる玄米を香ばしく焙煎し、独自の製法で炊き上げました。生地に加えるだけで、ソフトでもっちりとした口当たりのパンに仕上がります。

1kg×3



雑穀

17穀アップRP

オリエンタル酵母工業

厳選した17種類の穀物をブレンド

17種の穀物を、食感、風味、色彩を生かし炊き上げました。生地をつくる際に加えるだけで、豊富な穀物のチカラをパンに取り入れられます。

1kg×3



雑穀

焙煎ライアップRP

オリエンタル酵母工業

ライ麦本来の深い味わいが魅力

ライ麦を焙煎し、炊き上げました。ライ麦本来の深い味わいが魅力です。パン生地に加えてもライ麦の粒がしっかりと残り、存在感ある食感がお楽しみいただけます。

1kg×3



雑穀

イーストミネラル

オリエンタル酵母工業

天然型のミネラル食品素材

栄養成分の宝庫であるパン酵母を特殊培養技術で各種ミネラル含有量を飛躍的に高め粉末化した、天然型のミネラル食品素材。各種ミネラル補給食品にご使用ください。亜鉛、銅、鉄の3種類をラインアップ。

1kg



ミネラル

ベジファ

オリエンタル酵母工業

色鮮やかな野菜のマイクロパウダー

こだわりの素材を野菜本来の鮮やかな色と栄養分を損なうことなくマイクロパウダーにしました。非常に滑らかな食感で他の素材ともなじみがよく、少ない使用量で色鮮やかな商品がつけれます。ほうれん草、むらさき芋、かぼちゃなど13種類をラインアップ。

1kg×10 100g×40



野菜

製麺用

麺のおいしさが決め手となるメニューが多いからこそ健康だけでなく、おいしさも訴求できるラインアップを追求。見た目や風味に特徴をもたらす素材で健康的で個性豊かな麺づくりをお手伝いします。



M-207

日清製粉

ミックス粉

糖質量を抑え、食物繊維豊富な麺用ミックス

一般的な小麦粉と比較して糖質を約54%カット。食物繊維量は小麦粉の約12倍、全粒粉の約3倍と豊富です(※)。うどん、中華麺、パスタ、そばつなぎなどに幅広くご使用いただけます。茹で伸びの遅さも魅力です。小麦粉とあわせて製麺することで、糖質・食物繊維量も調整可能です。



25kg ※日本食品標準成分表2015年版(七訂) 強力一等粉・強力全粒粉と比べた場合

グラハムブレッドフラワー

日清製粉

小麦粉

硬質小麦を細粒化した全粒粉

食物繊維やミネラルが豊富な全粒粉を、細かい粒が残るように挽きました。麺に粒感や風味を足したいときに1~3%程度使用することで、特徴ある麺づくりが可能です。粒が細かいため、細麺でも麺線が切れにくいのも魅力です。



25kg

ウィートブランシリーズ

フレッシュ・フード・サービス

小麦粉

香ばしく焙焼した小麦ブラン(ふすま)

食物繊維やミネラルなどの栄養素が豊富に含まれているブラン(小麦の外皮、ふすま)を焙焼しました。じっくり焙焼することで、香ばしさを付与しながら特有の臭みを低減。粉末タイプからフレークタイプまで幅広いラインアップがあり、目的に応じてご使用いただけます。



20kg



全粒粉D

日清製粉

小麦粉

国産小麦を100%使用した全粒粉

中程度の粒感があり、見た目も食感も特徴のある麺づくりが可能です。食物繊維、ミネラルが豊富で、独特な風味のある麺に仕上がります。麺に入れる場合は、1~3%程度までの使用すると作業性も良好です。



25kg

スーパーファイン・ハード/ソフト

日清製粉

小麦粉

小麦粉と同等の粒度まで細かく挽いた全粒粉

食物繊維やミネラルの豊富さはそのままに、小麦粉と同様にキメ細かく挽いた口当たりの良い全粒粉。香ばしくなめらかな麺や、全粒粉100%の麺を実現できます。ハードは中華麺など、硬めの食感を出したいアイテムに、ソフトはうどんや餃子の皮などのアイテムに特に適しています。



25kg

アーレファイン

フレッシュ・フード・サービス

雑穀

細挽タイプのドイツ産ライ麦全粒粉

ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含むライ麦全粒粉。濃厚な味わいがあり、ラーメン、焼きそば、パスタなど、麺類のアクセント付けにご使用いただけます。



5kg 20kg

ベジファ

オリエンタル酵母工業

野菜

色鮮やかな野菜のマイクロパウダー

こだわりの素材を野菜本来の鮮やかな色と栄養分を損なうことなくマイクロパウダーにしました。非常に滑らかな食感で他の素材ともなじみがよく、少ない使用量で色鮮やかな商品がつかれます。ほうれん草、むらさき芋、かぼちゃなど13種類をラインアップ。



1kg×10 100g×40

外食・中食用

見た目からも健康感が伝わる素材や手軽に提供できるメニューを多く揃えました。視覚でも味覚でも楽しめて、カラダにおいしいメニューづくりをサポートします。



MA・MA La Pasta Trafilata フェットチーネ(ほうれん草入り)

日清製粉ウェルナ

冷凍食品

押し出し式製法の冷凍生パスタ

幅広パスタならではの弾力ある食感も魅力の冷凍生パスタ。湯せんでたったの30秒でお召上がりいただけます。ほうれん草ペーストを練りこみ、鮮やかな緑色に仕上げました。



(200g×5)×4×2 麺幅約6mm

MA・MA MACARONI 野菜入りクルル

日清製粉ウェルナ

乾麺

彩りを添える鮮やかなマカロニ

トマト・ほうれん草・にんじんの3種の野菜粉末だけで色をつけたカラフルなマカロニです。サラダ料理のバリエーションを広げます。



1kg×12

17穀アップRP

オリエンタル酵母工業

雑穀

厳選した17種類の穀物をブレンド

17種の穀物を、食感、風味、色彩を生かし炊き上げました。ハンバーグでひき肉と一部置き換えるなどでヘルシーメニューを実現します。



1kg×3

焙煎ライアアップRP

オリエンタル酵母工業

雑穀

ライ麦本来の深い味わいが魅力

ライ麦を焙煎し、炊き上げました。ライ麦本来の深い味わいをお楽しみいただけます。ひき肉と一部置き換えてミートソースとして、サラダのトッピングとしてなどでご使用いただけます。



1kg×3

自然解凍ミニパンケーキ ザ・ブラン

日清製粉ウェルナ

冷凍食品

小麦全粒粉使用のミニパンケーキ

小麦全粒粉を使用し、健康志向の生活者にもマッチしたヘルシーミニパンケーキ。自然解凍でももちもちした食感を得られ、時間がたってもパサつきません。甘さ控えめで、食事、デザートどちらにもご使用いただけます。



400g(20枚)×10×2 直径約8cm

オリコ玄米アップ

オリエンタル酵母工業

雑穀

栄養豊かな玄米を香ばしく焙煎

食物繊維やミネラル、ビタミンなどがバランスよく含まれる玄米を香ばしく焙煎し、独自の製法で炊き上げました。ご飯に混ぜ込んで玄米ご飯として、こしあんと合わせて玄米あんとして、スープに加えてなど、幅広い用途でご使用いただけます。



1kg×3



ベジファ

オリエンタル酵母工業

野菜

色鮮やかな野菜のマイクロパウダー

こだわり素材を鮮やかな色と栄養分を損なわずマイクロパウダーにしました。他の素材となじみがよく、少ない使用量で色鮮やかな商品がつかれます。ほうれん草、むらさき芋、かぼちゃなど13種類をラインアップ。スープやソース、揚げ物の衣などに加えて野菜の風味を付与できます。



1kg×10 100g×40