



などの自然素材をプラスした商品が主流となり、彩りもよいことから根強い人気がある。近年はその派生形として、食物繊維やカルシウム、タンパク質など、人間に必要な栄養素を乾麺で摂取できる商品が市場で存在感を放っている。

はくばくは穀物事業で、食物繊維がごぼうの約2倍ある「もち麦」を業務用・家庭用の両方で販売する。

その一環として18年に発売した「もち麦うどん」は初年度から出荷が好調にあり、姉妹品に「そうめん」「そば」を加えて3品目で強化している。

20年秋には新たな健康基軸乾麺として「一食分のカルシウムがとれる細うどん」「一食分のたんぱく質がとれる細うどん」を発売。カルシウムは1食当たり牛乳1・4杯分、たんぱく質は卵2・7個分を摂取できる。栄養面だけでなくつるつるのど越しにこだわり、乾麺としての満足感も十分だ。

金トビ志賀は、乾麺では初めての機能的表示食品「細切りざるうどん」を、21年2月に発売した。地元愛知県産の小麦「きぬあかり」に、水溶性食物繊維の「イソマルトデキストリン」を配合した。食後の血糖値上昇を抑え、中性脂肪



石丸製麺「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷりうどん」をアレンジ

を減らす効果が期待できる。

岡山県のタナカ製麺所は、同じくイソマルトデキストリンをいち早く17年から導入してきた。「ついに本日、うどんの嫁入り」は、1食当たり食物繊維を7・4g含み、さらに食塩相当量は一般的なうどんの45%をカット。ギフト商品や通販を中心にじわじわと広がりつつある。

石丸製麺が3月に発売した「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷりうどん」は、国産全粒粉100%を原料にした。一般的なうどんに比べて、食物繊維を4・7倍（1日に必要な分量の約3分の1）を含むほか、たんぱく質や鉄、マグネシウム、亜鉛などの栄養素を含有。冷やしうどんや温麺だけでなく、サラダなどさまざまなメニューにアレンジして楽しめる。