

# 乾麺トレンド

## 商品の多様性広がる 「機能」「味」「国産」「SDGs」軸に

全国津々浦々、いろいろな地域で特色ある乾麺が生産されている。「さぬきうどん」や「信州そば」など地域の名を冠した産地ブランド商品が根強い人気も、近年は差別化を図るために付加価値商品が市場に充実して

きた。その中でも食品業界のトレンドでもある「機能系」「味のこだわり」「国産原料」「SDGs」の4つの切り口で開発された乾麺、またユニークな視点で作られた商品を「番外編」としてクローズアップする。

### 「機能系」乾麺

コロナ禍以降、免疫力をつけるために健康に気遣う人が増えた。これまでと異なる生活を余儀なくされ、人々の健康意識は大きく変わった。日常生活が戻った今も健康を保つために免疫力向上はもちろん、運動不足や体力の低下、肥満や体重の増加、さらには血圧・血糖値・コレステロールや中性脂肪への関心が高まり、効果的な栄養素を強化した商品が食品業界に広がっている。

### 乾麺初！の栄養補助食品

#### 田麿製麺

特にトレンドとして注目されているのはタンパク質だ。タンパク質は筋肉量や筋力を増やし、基礎代謝を上げて肥満を防ぐ効果がある。しかし毎日の生活で継続的に

摂取するのは難しく、日々の食事で無理なく摂取することが理想的。食品業界ではタンパク質を強化した商品が次々に発売されていて、乾麺市場においてもその波は押し寄せている。

田麿製麺が今春発売したラーメン「栄養添加麺 キン肉麺」は、乾麺初の栄養補助食品。1食分の乾麺100g当たりのタンパク質の含有量は18g。さらにビタミン類や鉄、葉酸などを豊富に含む。コーンフレークのように1食で、糖質と栄養素が摂取することができるといった。また食塩不使用で仕上げているので、国立循環器病研究センターが推奨する「かるしお」商品にも認定されている。



「栄養添加麺 キン肉麺」  
内容量200g/税抜350円

理できるほか、耐熱容器に水を入れて電子レンジ加熱も可能だ。麺に圧力をかけて製麺し、また昆布に含まれるアルギン酸を麺に添加していることから、コシが強くなる間がたつても延びにくい。

1月18日、19日に開催された加藤産業の「春&夏の新製品発表会」では、小売バイヤーなど来場者が春夏新製品約850品目の中から「注目商品ランキング」を投票した。数ある多くの商品の中で「キン肉麺」が4位にランクインして、早くも話題となっている。

### 食物繊維を

#### とるからすすめるへ

#### カネス製麺

食物繊維は小腸で消化・吸収されずに、大腸まで達する成分。便秘の予防をはじめとする整腸効果がよく知られているが、血糖値上昇の抑制、血液中のコレステロール濃度の低下など、多くの生理機能が明らかになっている。現在ほとんどの日本人に不足している食品成分で、積極的な摂取が推奨されている。

カネス製麺が9月1日に発売予定の「高食物繊維小麦粉50%使用中華めん」は、日清製粉の「アミューリア」を50%使用した商品。コシがあり歯切れの良い中華麺のおい



加藤産業の新製品発表会  
「注目商品ランキング」で4位に