

背景・目的

※ウエルネスパン：小麦ふすま、全粒粉等を原料とするノンホワイトブレッド

背景

健康志向の高まりから  
ウエルネスパン※の需要拡大

&

持続可能な地産地消の取り組みへの関心の高まり  
(県産小麦ゆめかおり)

小麦原麦



ふすま  
(外皮)

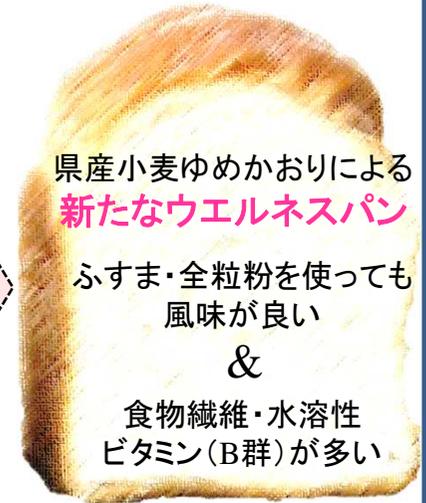
食物繊維&水溶性  
ビタミン(B群)が豊富!

全粒粉

産業技術センターの知見

- ・食品の成分分析&機能性評価  
→ふすまや全粒粉パンの分析・評価
  - ・食物繊維&水溶性ビタミン(B群)の分析
  - ・血糖値上昇抑制効果の評価

- ・風味改善方法の検討



県産小麦ゆめかおりによる  
新たなウエルネスパン

ふすま・全粒粉を使っても  
風味が良い

&

食物繊維・水溶性  
ビタミン(B群)が多い

業界ニーズ

ウエルネスパン市場  
への新規参入

課題

しかし・・・  
ふすま&全粒粉パンは  
製造が難しく、風味も悪い

研究内容

1年目

2年目

3年目

製粉作業&処理方法の検討

ふすま&全粒粉の成分分析&機能性に関する評価

ウエルネスパンの風味改善方法の検討

期待される効果

- ①ふすま&全粒粉を使用することによる  
SDGs対応の付加価値
- ②ふすま&全粒粉を使用した風味が良い  
ウエルネスパンの開発

ウエルネスパン市場

【国内：2020年】  
291億円

- ・ウエルネス産業の著しい成長
- ・機能性食品への関心の拡大
- ・高級ウエルネスパン市場誕生

今後：市場拡大が加速

