

【報道関係者各位】

2025年12月11日

## 【食物繊維は最大約5倍※1】Oisixのオリジナル麺 日清製粉が開発協力 ふだんのメニューとして食べるだけで"腸内細菌"に嬉しいミールキット3種新発売 腸内環境のスペシャリスト・メタジエン監修の「腸内環境ごはんKit」より新登場(12/11~)

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平 以下「当社」）が展開する「Oisix」は、2025年12月11日（木）より、人気商品のミールキット「Kit Oisix」シリーズ「腸内環境ごはんKit」に、日清製粉株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：山田 貴夫）が開発した高食物繊維小麦粉「アミュリア」を使用した、食物繊維が通常※1の約5倍となる生パスタ、うどん（約2.6倍）、中華めん（約1.7倍）の新メニューを順次販売開始します。本取り組みは、麺を開発協力した日清製粉、「腸内環境ごはんKit」シリーズメニューを監修する株式会社メタジエン（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長CEO：福田 真嗣）、当社による3社共同の新たな試みです。ご家庭内で人気の麺メニュー拡大により、料理を食べる人にもお腹の腸内細菌にとってもおいしい食習慣が、多様な種類の食材を使用するミールキットでより手軽に実現できます。<https://www.oisix.com/sc/chonaikankyo>

※1：文科省食品成分表「1047 こむぎ [中華めん類] 中華めん 生」（食物繊維量5.4g/100g）、「1149 こむぎ [マカロニ・スパゲッティ類] 生パスタ 生」（食物繊維量1.5g/100g）、「1038 こむぎ [うどん・そうめん類] うどん 生」（食物繊維量3.6g/100g）との比較



### ■まだまだ食物繊維が足りていない日本人の現状に手軽に応えるミールキット「腸内環境ごはんKit」

「[日本人の食事摂取基準（2025年版）](#)」では、WHOのガイドラインなどで成人では25g/日以上の食物繊維摂取が推奨されていることを踏まえ、食物繊維の目標量が改定されています。食物繊維摂取量と生活習慣病予防に対する科学的根拠が増加してきていることが一因です。実際の摂取量が目標に満たない現状を鑑み、各年齢層で具体的な目標値（例：30～64歳男性で22g/日、18歳～74歳女性で18g/日）が設定され、食物繊維の重要性がより強調されています。目標達成のためには、食事内容を見直し、食物繊維が豊富な食品（雑穀、野菜、きのこ、海藻、豆類など）を意識的に摂ることが重要です。

「腸内環境ごはんKit」は、5種類以上の野菜、1食1人前あたり10g以上・8種類以上の食物繊維やオリゴ糖を含むなど腸内細菌に考慮した食材選定により、毎週お届けするミールキットのメニューを召し上がることで腸内環境を整えることに役立ちます。和洋中様々な普段の献立で、家族みんなで毎回違ったメニューと一緒に食べられることにより、おいしく無理のない食習慣として継続しやすくなります。

### ■メタジエンが監修 ふだんのごはんで腸内細菌が喜ぶ「腸内環境ごはんKit」シリーズ

「腸内環境ごはんKit」は、最先端科学で腸内環境を制御することで健康を目指す「腸内デザイン®」をコンセプトに、新たなヘルスケアの創出に取り組む腸内環境研究のリーディングカンパニー「メタジエン」が全メニューを監修しています。本年10月9日のシリーズ本格販売開始から2ヶ月で累計10万食を超える、「おいしくてお腹いっぱい」「付け合わせの野菜の量がたっぷり」などお客様より大変ご好評をいただいている。

### ■高食物繊維小麦粉「アミュリア」使用、日清製粉がOisixへ開発協力し高食物繊維のオリジナル麺が誕生！

「アミュリア」は、日清製粉が開発した日本初の高食物繊維小麦粉です。原料には、オーストラリア・ARISTA社が20年以上かけて自然交配で育種した特別な小麦を100%使用。小麦粉100gあたり約17gの食物繊維を含み、一般的な小麦粉の約5倍です。そのうち約80%※2は腸内細菌のエサとなり、腸内細菌の増殖をサポートする「発酵性食物繊維※3」。今回の麺メニュー拡充により、おいしく日々の献立に取り入れやすい、高食物繊維のオリジナルうどん・パスタ・中華麺が誕生しました。食物繊維不足が指摘される現代の食生活において、日常の食事で手軽に食物繊維を摂取できる新しい選択肢です。

※2：パンからの換算値 ※3：腸内細菌によって発酵しやすい食物繊維

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL : 050-5305-0549 (直通) E-mail : [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.co.jp)

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

## (日清製粉様より)

「腸内環境ごはんKit」専用麺には、世界的にも希少な高食物繊維小麦を使用した小麦粉「アミュリア」を使用いただいております。今回麺を製造するのは、製麺ひとすじ70年の製麺所です。製麺所の技術と最先端の小麦粉が合わさる事で、健康=我慢という常識を覆す、美味しい麺に仕上がっています。ぜひ、新しい小麦粉の世界をお楽しみください。

## (メタジエン様より)

一人ひとりのお腹の中には約40兆個、約1,000種類もの腸内細菌が棲んでおり、彼らが最大限に活躍できることが私たち人間の健康を維持するには必要不可欠です。彼らの栄養源は人間が消化吸収できない「食物繊維」や「オリゴ糖」。腸内細菌には様々なメンバーがあり、それぞれの菌には食事的好き嫌いがあるため、様々な種類の食物繊維やオリゴ糖を組み合わせ、十分な量をお腹に届けることが大切です。日清製粉の「アミュリア」には、レジスタントスター・フルクタン、アラビノキシランをはじめとする腸内細菌にとって栄養源となる複数種の発酵性食物繊維が含まれ、さらに食物繊維の量が一般的な小麦の5倍※4です。「アミュリア」を活用した「腸内環境ごはんKit」を日頃の食生活に取り入れることで、賢く美味しく「人と腸内細菌」の健やかな生活に繋がることを期待しています。※4: 日清製粉分析例

### «腸内環境ごはんKit 麺メニュー» ※価格は税込

**商品名：[腸内環境ごはんKit]豚ときのこのつけ汁うどん御膳**

**販売価格：2人前 1,943円**

#### 概要：

とろみがついた甘辛いつゆが絡む、つけ汁うどん。豚肉やマイタケの出汁がきいたつゆに、温泉たまごや、磯貝揚げ玉などを加えて味の変化も楽しめます。つけ汁にはとろみをつけることで、麺にしっかりとつけ汁が絡み、最後まで満足度の高い一杯に仕上がっています。お腹に優しい麺料理をおためしください。

麺は、つるりとしたのど越しと、つゆ・薬味の風味を逃さず絡める細うどんです。

**販売期間：2025年12月11日（木）10:00～12月18日（木）10:00**



**商品名：[腸内環境ごはんKit]生ハムとルッコラのハーブクリームパスタ**

**販売価格：2人前 2,159円**

#### 概要：

生ハムとルッコラの組み合わせが新鮮な、サラダ感覚のパスタ。ハーブクリームの爽やかなコクで、つるっと食べられます。休日のブランチにもおすすめです。塩気と旨みが凝縮された生ハムと、アクセントとなるルッコラの爽やかな苦みが、濃厚なハーブクリームの味わいをキリッと引き締め、最後まで飽きさせない美味しさです。

麺は、弾力のあるもちもちとした食感の生パスタです。

**販売期間：2025年12月18日（木）10:00～12月25日（木）10:00**



**商品名：[腸内環境ごはんKit]鶏だしの効いた旨塩中華そば**

**販売価格：2人前 2,051円**

#### 概要：

そのまま飲んでもおいしい鶏肉の清湯スープの中華そば。トッピング用の辛味もやしはお好みで加えることができ、ご家族みなさまでお召し上がりいただけるメニューになっています。出来立ての熱々をお楽しみください。

麺は、つるつると喉越しと歯切れの良さが特徴で、スープとの絡みもよい中華麺です。

**販売期間：2025年12月25日（木）10:00～2026年1月1日（木）10:00**



**販売ページURL：<https://www.oisix.com/sc/chonaikankyo>**

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

## 日清製粉株式会社について

1900年創業の製粉業界のリーディングカンパニーであり、業務用小麦粉を中心に、ふすま・胚芽などの小麦連産品やライ麦粉等の原料素材を製造・販売しています。「カメリヤ」「バイオレット」などのブランドを展開し、安全・安心な製品の安定供給に努めています。また、海外展開にも力を入れ、アメリカ、カナダ、オーストラリアなど5か国に拠点を持ち、日本で培った技術を活かしてグローバルに事業を展開しています。



## 株式会社メタジエンについて

「腸内環境に合ったヘルスケアをあたりまえにする」ことをミッションとし、腸内デザイン®をコンセプトにしたアプローチによりグループ全体で「病気ゼロ」を目指す。腸内環境の機能を包括的に理解するための独自の腸内環境評価技術「メタボロゲノミクス®」を駆使した研究開発支援プラットフォームを活用した「研究付加価値探索事業」「商品開発支援事業」、そして科学的根拠を基盤に社会への啓発活動を行う「サイエンスPR事業」を推進。試験計画から解析データの解釈・考察、その先の事業化提案まで、腸内環境研究とその社会実装を一気通貫でサポートしている。「腸内デザイン市場」の共創を目指す企業連携コミュニティ「腸内デザイン共創プロジェクト」を運営し、2025年10月現在40社以上が参画。腸内環境の正しい知識を社会に伝え、自分のヘルスケアの軸を見つけてもらうためのオウンドメディア「onakademy」も運営。



## ■ 「自分や家族の腸内環境は気になるが、何をしたらいいか分からない」に応えるミールキット

世の中の健康ニーズが高まる中で、Oisixではミールキットの進化により、そのニーズにお応えできないかと考えました。ダイエット、高たんぱく質など様々な観点でお客様アンケートを実施、「腸内環境を整えることに興味がある」という回答が90%を超えたものの、実際にはそのために何もアクションしておらず、していない理由は「何から始めたらいいか分からない」「継続するのが大変そう」「食材の知識がない」「メニューを自分では考えられない」という回答が多くを占めました。

※2024年11月自社会員対象、1,807名が回答



## 「Kit Oisix」について

必要量の食材とレシピがセットになった、調理時間が10分から作れるミールキット。2013年7月より販売を開始し、これまでに誕生したメニュー数は2,500以上。調理時間を削減できるだけでなく、毎週20以上の和洋中のメニューを展開しているので、メニューのマンネリ化も防ぐことができます。また、有機野菜や特別栽培の野菜など安心・安全に配慮した野菜を5種類以上使用しています。シリーズ累計出荷数は2億食（2024年8月時点）を突破しています。

URL : [https://www.oisix.com/sc/kitoisix\\_intro](https://www.oisix.com/sc/kitoisix_intro)



## 食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は360,887人（2025年9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。



## オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいいしゅばーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、事業所、学校などで給食事業を展開する「シダックスコントラクトフードサービス」、病院、高齢者施設、保育園、幼稚園などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプランツベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

## 本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL : 050-5305-0549 (直通) E-mail : [publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.co.jp)

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)