

「やわら小麦®」を使用した初の家庭用商品 焼いた翌日も作りたてのようなおいしさ続く 「ニップン つぎの日もやわらか強力小麦粉」を新発売

株式会社ニップン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、家庭用グロサリー新商品「ニップン つぎの日もやわらか強力小麦粉」を 2026 年 3 月 2 日(月)より、全国で発売いたします。

当商品は、当社が商標を取得している「やわら小麦®」を使用した小麦粉です。「やわら小麦®」は、でんぷんの老化が遅い特性を持ち、この小麦粉で焼いたパンは、時間が経っても作りたてのようなやわらかな食感が続きます。当社はこれまで「やわら小麦®」を使用した業務用小麦粉 2 品を 2025 年 2 月より販売してまいりましたが、家庭用グロサリー商品への使用は今回が初めてです。実際に自宅でパン作りをする人のうち、「作った分を翌日以降に食べきる」人は 87%(※)もいることが消費者調査から判明し、「焼きたてはもちろん翌日以降もやわらかな食感が楽しめる」という新たな消費者価値を提供する商品が誕生しました。

今後も当社は、「やわら小麦®」を活用し、新たな価値をお届けしてまいります。

(※)当社調べ(N=1,287 名、2025 年 7 月)

1. 商品概要

ニップン つぎの日もやわらか強力小麦粉



■内容量：1 kg

■価格：オープン

■商品特長

- もちり食感の「ゆめちから」と「やわら小麦®」、2つの国産小麦をブレンド
- 「やわら小麦®」の効果で焼きたても翌日も、もちりやわらかな作りたてのようなおいしさ続く
- ホームベーカリーでも使える
- パンやピザ、麺にも使える

2. 「やわら小麦®」の開発背景

2008 年に農研機構と新品種(後の「やわら小麦®」)の共同研究を開始し、2016 年にでんぷんの老化を遅らせる小麦の特性を明らかにしました。その後、農研機構によって各産地に適した品種の育成が進められ、2021 年から本格的な栽培が始まりました。現在では東北・九州・中国地方で順次栽培を拡大しています。2025 年 10 月には業務用での取組みが評価され、「第 55 回食品産業技術功労賞」を、11 月には同小麦の開発と実用化が評価され、「農林水産省農林水産技術会議会長賞」を受賞しました。

3. 開発担当者のコメント

消費者調査で多くの方が『家庭で作ったパンは、焼きたてはおいしいけど翌日はおいしさが落ちると感じる』と回答していたことが開発のきっかけです。翌日までやわらかなパンを安定して焼くには高度な技術と手間が必要であることから、家庭でも手軽にパン作りを楽しんでいただけるよう、「つぎの日もやわらか強力小麦粉」を開発しました。国産小麦「ゆめちから」と「やわら小麦®」を配合し、もっちりとした食感と翌日までのやわらかさを両立。普段のレシピで作るだけで満足度が向上する商品です。

☆ 報道関係の方向けに商品画像データをご用意しておりますので、下記お問合せ先までご連絡ください。

《お問合せ先》	
＜報道関係の方＞ 株式会社ニッポン 広報部 〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目 8 番地 TEL : 03-3511-5307 E-mail : kouhou@nippon.co.jp	＜一般のお客さま＞ 株式会社ニッポン お客様センター フリーコール 0120-184-157 受付時間 9:30~17:00(土・日・祝日を除く)