

2025 年 9 月 18 日

わらべや日洋ホールディングス株式会社

各位

奈良女子大と共同開発 玄米粉 100%使用の新感覚シュークリーム 「玄米和しゅー 抹茶&黒みつ」が販売中

わらべや日洋グループのわらべや日洋食品株式会社（以下、当社）は、奈良女子大学 生活環境学部食物栄養学科の齋藤公美子助教および高村仁知教授との共同研究により、栄養価の高い玄米粉を使用したシュー生地の開発と焼成技術の確立に成功しました。

この技術を活用した新商品「玄米和しゅー 抹茶&黒みつ」を、本年9月9日より、セブン-イレブンの大阪・関西万博会場内の2店舗を含む関西エリアの一部店舗にて販売中です。



玄米和しゅー 抹茶&黒みつ

開発の背景

近年、健康志向の高まりにより、ビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素を豊富に含む全粒穀物への関心が高まっています。

当社は、日本の食事に欠かせない「米」の新たな可能性を追求すべく、2021 年 7 月より奈良女子大学との共同研究を開始しました。

人気スイーツのシュークリームを栄養価の高い玄米粉で作り上げることは、おいしさの追求に加え、健康増進や国内の食料自給率向上にも貢献できると考え、開発に着手しました。

研究成果

玄米粉は、食物繊維や脂質の影響で膨らみにくく、パンや菓子の品質劣化の要因となることが知られています。しかし今回の共同研究により、玄米粉は全粒小麦粉と比較して膨化性と保存性に優れ、焼成菓子の原料として有用である可能性が示されました。

この成果と、当社が長年培ってきた製造技術を融合させることで、グルテンや増粘剤などを一切使用せず、玄米粉で小麦粉製品と同等の品質を有するシュー生地を使ったシュークリームの開発に成功しました。

当社は、今後も玄米粉の可能性を追求し、パンや麺類など多様な食品群への応用を通じて、お客様の豊かな食生活に貢献してまいります。

(商品概要)

商品名	玄米和しゅー 抹茶&黒みつ
特長	見た目が新しいキューブ型のシュークリーム。玄米粉を使用した生地は、香ばしい風味とサクみのある食感が特長
売価	300 円（税込）、278 円（税抜）
発売日	2025 年 9 月 9 日
販売	セブン-イレブンの関西万博会場内の 2 店舗を含む大阪府内の一部店舗
備考	本製品は小麦粉を含む原材料を使用した設備で製造しています。

以上