

News Release

【目黒区駒場の有名店、G系インスパイア「千里眼」とのコラボが実現】

〔大正元年創業 埼玉物産の生麺〕 × 〔G系インスパイア「千里眼」〕
〔ワシワシ麺からだ想い PLUS〕 9月より新発売

埼玉物産株式会社（本社：埼玉県ふじみ野市、代表取締役社長 加藤康太）は、千里眼（店舗：東京都目黒区）とコラボレーションし、日清製粉株式会社の高食物繊維小麦粉「アミュリア」と中華麺用粉「オーション」を使用した中華麺を開発しました。

商品は「ワシワシ麺からだ想い PLUS」として、2026年9月1日（火）に埼玉物産より発売いたします。



▲商品パッケージ



▲調理例・使用イメージ

【開発背景～コラボのキッカケ～】

厚生労働省の調査※1 では、日本人の食物繊維摂取量は、20 歳以上の男性では約 6g、女性では約 3g 不足していると報告されています。また世界保健機構（WHO）が公表した炭水化物の摂取ガイドライン※2 において、「成人 1 日当たり、少なくとも自然由来の食物繊維を約 25g 摂取すること」を推奨するなど、今後、食物繊維への注目が高まることが予想されます。

そのような中で、食物繊維を摂れる美味しい麺を家庭でも食べられるようにしたいという熱い思いから、目黒区駒場の有名店、G系インスパイア「千里眼」とタッグを組み、ようやく完成したのが、今回のコラボ商品になります。

※1 厚生労働省「平成 30 年国民健康・栄養調査」

※2 WHO guideline「Carbohydrate intake for adults and children」

【商品特長】

- ①1 食当たり食物繊維 9.3g（発酵性食物繊維 6.5g レタス 3 個分相当）を摂ることができます。
- ②日清製粉株式会社の高食物繊維小麦粉「アミュリア」25%と「オーション」75%を使用してお

り、食べ応えのあるワシワシ麺となっております。麺はスープ乗りも良く、濃厚なスープをしっかり絡めることができるので抜群の満足感を提供することができます。

【商品詳細】

[千里眼ワシワシ麺からだ想い PLUS]

内容量：320g

賞味期限：[30日間]

希望本体価格：[356円（税込）]

発売日：2026年9月1日（火）

販売エリア：[関東、甲信越など]

【企業概要】

■千里眼

2009年に東京都目黒区駒場で創業した「千里眼」は、食べ応えのある太麺とたっぷりの野菜を組み合わせた、ボリューム感あふれる一杯を提供する人気ラーメン店です。ニンニクやアブラ、辛揚げなどの無料トッピングによって、自分好みの一杯に仕上げられることも特長です。「全てはお腹いっぱい幸せの為に」を掲げ、満足感のあるラーメンを追求しています。今回の商品では、千里眼のラーメンを支える太麺の食感と食べ応えを目指し、共同開発を行いました。

■埼玉物産株式会社



大正元年（1912年）創業以来、伝統を重んじた製法により引き算の美学として、最小限の添加物、小麦の選定、熟成にこだわり、長い間培った製麺技術で生ラーメンを製造。独自の生麺ブランドを確立させ、【お店の味をご家庭で】をコンセプトに生ラーメンひとすじで事業を展開。

本件に関するお問合せ

埼玉物産株式会社

本社：〒356-0014 埼玉県ふじみ野市福岡新田260-5

代表者：代表取締役社長 加藤康太

TEL：049-264-8661

URL：<http://saitamabussan.com/>