

2022年3月1日(火)

報道関係者各位



<https://www.hakubaku.co.jp/>

【即ご掲載可能】豊富な宣材画像をご用意しております / 【オンラインも受付中】社長の取材可能！

## オートミール“だけじゃない” 炊飯用『オーツ麦ごはん』3/1(火)新発売！ ～はくばくのハイブリッドごはんで、主食でお手軽健康習慣！～

穀物のリーディングカンパニー株式会社はくばく（本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊）は、オートミールの原料であるオーツ麦を炊飯用に加工した『オーツ麦ごはん』を2022年3月1日（火）より全国で新発売します。

『もち麦』や『十六穀ごはん』のようにお米に混ぜて炊くだけで普段の主食として無理なく食べ続けられる健康習慣“ハイブリッドごはん”に、オーツ麦も新登場。オートミール（オーツ麦）の市場はコロナ前の2019年と比較して2021年で約7.8倍と急激に拡大しています。<sup>※1</sup>本商品は「健康のため、食物繊維不足を補うためにオートミールを試してみたけど、特有の味や食感が苦手だった」という方のために、オートミールの原料であるオーツ麦を食べやすく炊飯用にしました。

『オーツ麦ごはん』は、ぷちっと食感・クセのない食べやすさが特長です。さらに、粒をそのまま削らずに丸ごと食べる「全粒穀物<sup>※2</sup>」のため、食物繊維や鉄、ビタミンB<sub>1</sub>などオーツ麦特有の栄養素を“粒丸ごと”摂ることができます。

大ブームとなっているオートミールに加え、全く新しいオーツ麦の食べ方として炊飯用の『オーツ麦ごはん』で気軽においしく“主食で健康習慣”続けてみませんか？

※1 日経 POSEYES オートミール販売金額

※2 全粒穀物とは精白されていない、「胚乳、胚芽、ふすま（外皮）」を全て含む穀物のこと。加工によって胚乳、胚芽、ふすま（外皮）のいずれかを除いたものは全粒穀物には含まれません。



### ■商品特長

- ・話題のオーツ麦を炊飯用に加工した新タイプのオーツ麦商品
- ・お米に混ぜて炊くだけ。日々の主食として無理なく継続
- ・ぷちっと食感&クセのない食べやすさ
- ・粒をそのまま削らない「全粒穀物」だからオーツ麦の栄養を丸ごと摂取
- ・食物繊維、鉄、ビタミンB<sub>1</sub>

### ■商品概要

商品名	オーツ麦ごはん
内容量	180g (30g×6袋)
希望小売価格	300円(税抜)
賞味期限	360日
原材料	オーツ麦(オーストラリア)

### 本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：pr@hakubaku.co.jp

◎商品特設サイトにてアレンジレシピ&食物繊維研究の権威 青江誠一郎先生の解説掲載中！

商品特設サイト内では『オーツ麦ごはん』のアレンジレシピと共に、全粒穀物や食物繊維に詳しい大妻女子大学青江誠一郎先生に、全粒穀物やオーツ麦の栄養的な特長についてご解説いただきました。

■『オーツ麦ごはん』商品特設サイト URL : <https://www.hakubaku.co.jp/brand/oats/>

青江先生コメント（サイトより一部抜粋）



全粒穀物はビタミン B 群、鉄、銅、亜鉛、マグネシウム、そして食物繊維が豊富に含まれています。

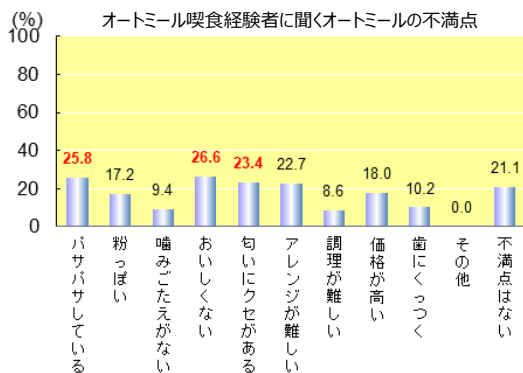
オーツ麦は全粒穀物のうちの一つです。オートミールの原料としても良く知られており、含まれる栄養素のほとんどがふすま層（外側の層）に存在しているのが特徴です。そのため、オーツ麦の栄養素を効率良く摂るには削っていないオートミールを食べるようにするなど、全粒で食べることが重要です。

また、オーツ麦は食物繊維を多く含んでおり、特に水溶性食物繊維が豊富なのが特徴です。水溶性食物繊維のなかでも特に、身体環境の改善に役立つ発酵性食物繊維「β-グルカン」を豊富に含んでいることも特徴として挙げられます。全粒穀物の中で水溶性食物繊維の「β-グルカン」を豊富に含んでいるのはオーツ麦の大きな特徴なので、日々の食事に取り入れることをお勧めします。

<青江誠一郎(あおせい いちろう)先生>

大妻女子大学家政学部教授。食物繊維の機能性の他、消化管機能、メタボ発症に影響を及ぼす食事因子の研究を行う。1989年、千葉大学大学院自然科学研究科博士課程修了。雪印乳業技術研究所を経て、2003年に大妻女子大学家政学部助教授、07年から教授。現在に至る。

<参考> オートミールの不満点は「おいしくない」「パサパサしている」「匂いにクセがある」



※オートミール喫食経験者 20代以上の女性 (n=128) はくばく調べ

オートミール喫食経験のある 20 代以上の女性 128 名にアンケート調査(はくばく調べ)を行ったところ、オートミールの不満点として「おいしくない」「パサパサしている」「匂いにクセがある」が上位に入っていることがわかりました。

健康のためにオートミールを食べたいけど続けられなかった原因としてこれらの理由が考えられます。

<参考> 主食で健康習慣！お米に混ぜて炊くだけ！はくばくの“ハイブリッドごはん”シリーズ

はくばくはお米に混ぜて炊くだけで主食をおいしく、健康にできる大麦・雑穀・玄米などの“ハイブリッドごはん”商品を数多く取り揃えています。



もち麦スタンドパック



押麦スタンドパック



おいしさ味わう十六穀ごはん



もちもち美味しい発芽玄米

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail : [pr@hakubaku.co.jp](mailto:pr@hakubaku.co.jp)

## ■はくばくについて



社名 : 株式会社はくばく  
所在地 : 〒409-3843  
山梨県中央市西花輪 4629  
代表 : 代表取締役社長 長澤 重俊  
設立 : 昭和 16 年 4 月 15 日  
資本金 : 98,000,000 円  
事業内容 : 食品製造および販売  
U R L : <https://www.hakubaku.co.jp/>



## The Kokumotsu Company として

当社の社名「はくばく」は白い大麦という意味です。創業社長である祖父が「もっと麦ご飯を喜んで食べてもらいたい。」という思いから、大麦を一粒一粒半分に割って黒い筋を目立たなくした製品を開発しました。以来、我々ははくばくは穀物とともに歩み、精麦の他、雑穀、和麺、麦茶、穀粉、米を事業として手がけるようになりました。

人類を太古から支えてきた大切な「穀物」を、現代の食卓へもっと多く登場させ、もっと楽しんで食べてもらうこと。それは家族の笑顔が増えること。またそれは家族が健康になることだと考えています。これを実現するために、我々ははくばくは「穀物の感動的価値を創造する」ことを社員一丸となって本気で目指して参ります。

**株式会社はくばく**  
**代表取締役社長 長澤 重俊**

### 本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：pr@hakubaku.co.jp