

【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” ごはんとして食べられる炊飯用オート麦に業務用商品が誕生 業務用『オート麦』を 4/7(木)新発売！

～時間が経ってもぷちぷち食感維持でお弁当やお惣菜にも～

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ト麦を炊飯用に加工した業務用商品『オート麦』を 2022 年 4 月 7 日（木）より全国で新発売します。外食・中食店様でもご利用いただける 15kg 袋の業務用サイズの商品となります。

オートミール（オート麦）の市場はコロナ前の 2019 年と比較して 2021 年は 7.8 倍と急激に拡大しています。^{※1} 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ト麦を食べやすく炊飯用にしました。

『オート麦』は、ぷちぷち食感・クセのない食べやすさで主食として無理なく継続できることが特長です。

さらに、粒をそのまま削らずに丸ごと食べる「全粒穀物^{※2}」のため、食物繊維や鉄、ビタミン B₁ などオート麦特有の“マルチ”な栄養素をメニューにプラスさせることができます。クセのない味でごはんとして食べられるので様々なおかずとの相性も良く、調理後時間が経ってもぷちぷち食感が維持されるので、お弁当やお惣菜にもご活用いただけます。

大ブームとなっているオートミールに加え、全く新しいオート麦の食べ方として炊飯用の『オート麦』を使用したメニューを取り入れてみませんか？

※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

- ・話題のオート麦を炊飯用に加工した新タイプのオート麦
- ・お米に混ぜて炊くだけ。日々の主食として無理なく継続
- ・ぷちぷち食感&クセのない食べやすさ
- ・粒をそのまま削らない「全粒穀物」だから食物繊維、鉄、ビタミン B₁ などオート麦のマルチな栄養を丸ごとプラス
- ・時間が経っても食感が維持されるのでお弁当やお惣菜に

■ 商品概要

商品名	オート麦
内容量	15kg
賞味期限	360 日
原材料	オート麦(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

◎はくばく HP にて『オーツ麦』の活用レシピを公開中！



トマトとほうれん草のキーマカレーとターメリックオーツ麦ライス

URL: <https://www.hakubaku.co.jp/recipe/616/>

スタミナたっぷりのキーマカレーをオーツ麦ライスと合わせて。ぷちぷち食感が残るオーツ麦入りライスはターメリックとの相性も抜群で本格的な味わいに！野菜×オーツ麦で一皿で栄養満点のカレーです。

全粒のオーツ麦は水分を吸いにくく、汁気の多いカレーでもオーツ麦独自のぷちぷち食感が続くのがポイントです。

オーツ麦と 10 品目のカムカムカップサラダ

URL: <https://www.hakubaku.co.jp/recipe/617/>

バランスの取れたサラダをご提案！オーツ麦、野菜の食物繊維とミネラルやビタミン、ささみのたんぱく質、そして食感をたっぷりと味わえます。

噛むとオーツ麦本来の甘みが広がるカムカムサラダ。女性人気間違いなしです。

また、オーツ麦が野菜とドレッシングをつなぎ合わせる役割をし、サラダ全体の一体感を演出してくれます。



オーツ麦×発酵食品！韓国風オーツ麦シーフードドリア

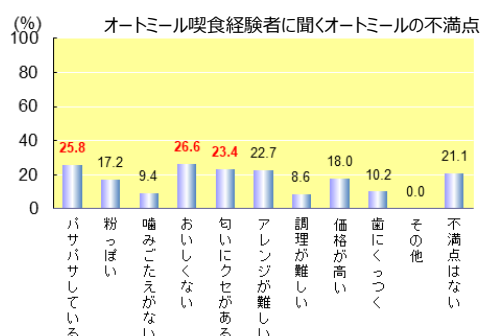
URL: <https://www.hakubaku.co.jp/recipe/615/>

オーツ麦と韓国のおみそ「コチュジャン」を組み合わせた腸に優しいレシピ！

食物繊維×発酵食品で女性に嬉しい1品です。卵をのせて焼き上げると食べ応え満点のドリアの出来上がりです。

野菜をなかなか入れられないメニューであるドリアも、オーツ麦を入れることで栄養バランスのよい健康的な一皿になります。

<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。

■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