

2025年5月30日（金）

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 / 【取材申込受付中】社長への取材可能！

毎日忙しくて食生活が乱れがちな方へ 雑穀メニューでからだをととのえる 「ととのうランチフェア」を 関東圏 24 店舗の飲食店で期間限定開催！ 2025年6月1日(日)よりもち麦・雑穀メニューを提供

『主食改革』を提唱する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）はランチタイムに雑穀を使ったメニューを提供いただく「ととのうランチフェア」を2024年6月1日（日）～6月30日（月）の期間限定で開催いたします。

3年目の開催となる今年は、関東圏（東京、神奈川、千葉、山梨）24店舗の飲食店で提供をいただくことになりました。

また、ととのうランチフェアメニューをお召し上がりの方を対象に、ご自宅でも雑穀ごはんが手軽に味わえる「もち麦スティック」を数量限定でプレゼントします。



ゴールデンウィーク明け5月病という言葉もあるように、慣れない新生活が始まり食生活が乱れがちなこの時期に、もち麦を使ったヘルシーメニューでカラダの内側から体調をととのえていただきたいという想いから、気軽に飲食店で食べていただけるフェアとなっています。

体に良いものを日常的に摂り入れるために大切なのは無理なく続けられることであり、ごはんとおかずを食べる日本人の食生活だからこそ、自然にフィットする「選べるごはん」の選択が日々の健康づくりのパートナーになると考えています。

はくばくは日常のあらゆるシーンでおかずや汁物と同じように健康的なごはんが選べる「ととのう食べ方」の浸透を目指し、外食・中食産業の皆様のサポートに努めてまいります。

●「ととのうランチフェア」参加店の詳細はこちらから：

<https://www.hakubaku.co.jp/brand/totonoutabekata/totonoufair/>



◎はくばくからの提案「ととのう食べ方」について

食生活が乱れがちな現代社会において、体に良いものいいことを摂り入れたいニーズが生活者の中で高まっています。体に良いものを日常的に摂り入れるために大切なのは無理なく続けられることであり、ごはんとおかずを食べる日本人の食生活だからこそ、自然にフィットする「選べるごはん」の選択が健康づくりのパートナーになると考えています。内側からのカラダづくりを通じて、健康な状態にととのえたいという、生活者のニーズにこたえるのが、ごはんを選べる「ととのう食べ方」という選択です。

				
うるち麦	もち麦	雑穀	発芽玄米	オーツ麦
あっさりした味わいが特徴。肉や揚げ物などの脂っこいメニューと好相性です。	もちもち食感が特徴。野菜等食感の良い具材とあわせるとよりおいしさがアップ。冷めてもパサつかないのがポイントです。	栄養をバランスよく補える。うま味・コクをプラスし、彩り鮮やかでメニューをワンランクアップできます。	100%で利用できる発芽玄米。ヘルシーメニューやたんぱく質メニューに役立ちます。	トレンドのオーツ麦。プチプチ食感がアクセントになります。時間が経過しても食感を維持できます。
おすすめメニュー	おすすめメニュー	おすすめメニュー	おすすめメニュー	おすすめメニュー
肉系定食/揚げ物系定食	丼メニュー/リゾット/おにぎり/いなり寿司	カフェプレート/魚系定食/カレー	野菜中心の定食/たんぱく質メニュー	カフェプレート/ドリア/カレー

図：選べるごはんのご紹介



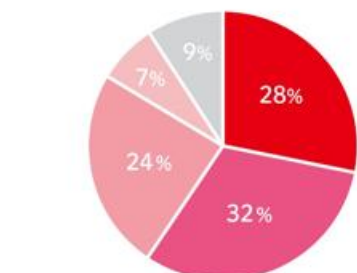
健康意識の高まりから、栄養バランスを考えた食事を自分で選ぶ傾向にあり、「ごはんの選べるお店に魅力を感じますか？」という問いに対して半数以上の60%もの人が「魅力を感じる」と回答しています。^{※1}

外出先の食事でもごはんを選ぶことのできる「ととのう食べ方」を外食・中食産業の皆様と広げていくために、特設サイトをオープンしました。協賛企業様向けの「ととのう食べ方」のコンセプト動画や、店舗に貼れる「ととのう食べ方」ロゴステッカーのダウンロードができる他、名店シェフ監修の穀物レシピやなどを公開中です。ぜひご活用ください。

特設サイト URL : <https://www.hakubaku.co.jp/brand/totonoutabekata/>

※1 はくばく調べ 外食・中食に関するアンケート (n=600)

“ごはんの選べるお店”に魅力を感じますか



60%の人が魅力を感じると回答



商品名	もち麦 スティック
内容量	50g
賞味期限	360 日
原材料	もち麦

◎「ととのうランチフェア」参加店舗紹介 神田カレーグランプリ優勝「秋葉原カリガリ」

銀座の老舗クラブで裏メニューとして愛されたカレーを世に広めようと2005年に渋谷にて僅か10席程の小さなお店をオープン。「文化、建設中」をスローガンに様々な経験と実績を積み2015年、満を持して秋葉原カリガリが誕生。日本最大級のカレーイベント「神田カレーグランプリ 2019」でグランプリ。「神田カレーグランプリ 2023」では雑穀をトッピングに使用した「アキバ盛りカレー3」が準グランプリを受賞。間借りFCやメニューFCなど含め現在22店舗展開中。

店舗名：秋葉原カリガリ

住所：〒101-0021

東京都千代田区外神田3丁目6-9 沖村ビル 1F

URL：<https://www.caligari.jp/>

カリガリでの実施詳細は特設サイト内。

提供メニューはお好きなカレーに雑穀をトッピング(+150円)



■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、我々ははくばくは主食であるごはんの「質」を見直す「主食改革」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（東京オフィス）

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