

2026年2月17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 / 【取材申込受付中】社長の取材可能！

## 「大戸屋」のあの味をご家庭で。 人気の「五穀ご飯」がもちもち食感にこだわってリニューアル ～2026年3月中旬に全国でリニューアル発売～

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、株式会社大戸屋（本社：神奈川県横浜市 代表：蔵人賢樹、以下大戸屋）とのコラボレーション商品「もちもちした食感の五穀ご飯」をリニューアル、3月中旬より発売いたします。

全国に300店舗以上展開する「大戸屋ごはん処」で提供されている「五穀ご飯」。その味を自宅で再現できる本商品は、発売以来多くのお客様に愛されてきました。今回のリニューアルでは、食感、香ばしさ、美味しさをさらに追求。炊きたてはもちろん、時間が経って冷めても「もちもち」が続く品質に磨きをかけ、お弁当やおにぎりでもお店の味を楽しめるよう進化しました。お店で食べるおいしく健康的な五穀ご飯の味わいを是非ご家庭でもお楽しみください。

今回のリニューアルに合わせ、パッケージデザインも一新。上質な濃紺をベースに金の帯を配したプレミアム感漂うデザインへと生まれ変わりました。また、大戸屋が海外へ展開している背景も受け、「日本の大戸屋」の味を今後は世界の方々へも広めていきたいという想いから、英語表記の商品名も新たに追加しました。国内のみならず、グローバルな食卓に登場する商品を目指します。



### ■商品特長

#### ① 大戸屋オリジナルブレンドで「お店の味」を再現。

家庭の炊飯器でも美味しく炊き上がるよう調整したオリジナルブレンドです。白米と一緒に炊くだけで、店舗さながらの贅沢な味わいをご家庭で再現できます。

#### ② どんなおかずとも相性の良い味わい

大麦をベースに5種類の穀物をバランスよく配合しました。国産のもち麦と黒米が生み出す「もちもち食感」が特長です。豆なしブレンドでクセが少なく、日常的に食べやすい五穀ご飯です。

#### ③ 計量不要！使いやすいスティックタイプ

白米1合あたりの配合目安量30gが個包装されたスティックタイプを採用。計量の手間がなく、お米に混ぜるだけで手軽に五穀ご飯を炊くことができます。

### ■商品概要

商品名	もちもちした食感の五穀ご飯
内容量	180g(30g×6袋)
希望小売価格	400円(税抜)
賞味期限	360日
原材料	もち麦(もち大麦(国産))、押麦(大麦(国産))、黒米、煎りごま、挽割とうもろこし

## ■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  
URL : <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

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