

はくばく×ドコモ・ヘルスケア×オムロンヘルスケア 1200人がチャレンジ！！ 『もち麦』のWの食物繊維でスッキリお腹ダイエット ～2014年3月7日(金)よりプロジェクトスタート～

株式会社はくばく(本社:山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺1351 社長:長澤重俊)は、健康プラットフォーム「WM(わたしムーヴ)」を提供するドコモ・ヘルスケア株式会社(本社:東京都渋谷区恵比寿1-19-19 社長:竹林一)と、体組成計を販売するオムロンヘルスケア株式会社(本社:京都府向日市寺戸町九ノ坪53番地 社長:宮田 喜一郎)とのタイアップによる、「もち麦のWの食物繊維でスッキリお腹ダイエット」プロジェクトをスタート致します。

もち麦は、去年から売上が好調で人気も急上昇！最近では、和洋問わず、もち麦をメニューに取り入れたお店が増えていて、国内の女性タレントやモデルの間でも美容健康に良いと大評判の万能食材です。もち麦には、水溶性と不溶性の2つの食物繊維が豊富に含まれていて、脂肪や糖質の吸収や血糖値の上昇をおだやかにする効果があるため、「最近ポッコリしてきたメタボのお腹が気になる・・・。」「春夏に向けてクビレがほしい！」と望む、老若男女さまざまな人たちに是非試していただきたい食材なのです！

今回は、そんな万能食材”もち麦”を実際に毎日摂取してもらい、どれだけ変化が現れるかに着目する大規模プロジェクトです。これは、ドコモ・ヘルスケア株式会社のWM(わたしムーヴ)会員、計1200名を対象に実施するもので、当社商品である「もち麦ごはん」を活用します。3月7日(金)から21日間、「もち麦ご飯」を毎日1日1回食べてもらうことで、ポッコリしたお腹をスッキリさせようという、はくばくとして初の試みです。

体重の記録・管理には、WM(わたしムーヴ)の提供サービス、みんなでイベント『朝晩ダイエット』を利用。WM(わたしムーヴ)のサービスと連動する体組成計(ウェルネスリンク対応体重量組成計)で、毎日朝晩2回の体重測定を行ってまいります。参加者間でダイエットの成果を比べたり、一人では続きにくいダイエットを楽しく継続できる仕組みとなっています。

これから21日後の驚くべきもち麦パワーにぜひご注目ください！

【プロジェクト概要】

- 実施期間 : 3/7(金)～3/27(木)
 - 参加人数 : 1200人
 - 対象者 : 20～50歳代の男女
 - URL: <https://survey.watashi-move.jp/form04/pub/wm/mochimugi>
- ※上記URLは、3月16日(日)までの閲覧となります。



docomo
HEALTHCARE

OMRON

《もち麦とは・・・?》

お米にウルチ米とモチ米があるように「もち麦」はモチ性の大麦。ウルチ性の大麦に比べ、もちもちプチプチした食感と香り高い味わいが特徴です。食の欧米化が進む昨今、見直され始めている「食物繊維」を豊富に含むもち麦ごはん。水溶性、不溶性2種類の食物繊維を含み、総食物繊維量は白米の25倍、玄米の4倍、ごぼうの2倍！お茶碗1杯(約3割炊き約150g)で2.4gの食物繊維が補えます。



内容量: 720g(60g×12袋)
発売年月日: 2012年3月1日
荷姿: ケース6入
販売取扱店: スーパー、米穀店

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「はくばく」PR事務局(株式会社アンティル)
TEL:03-5572-6063 FAX:03-5572-6065 担当:田邊 / 小山
mail: hakubaku@vectorinc.co.jp

【株式会社はくばく】

社名 : 株式会社はくばく
所在地 : 〒400-0598 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺 1351
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 : <http://www.hakubaku.co.jp>



【ドコモ・ヘルスケア株式会社】

社名 : ドコモ・ヘルスケア株式会社
所在地 : 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-19-19
代表 : 代表取締役社長 竹林 一
設立 : 2012年7月2日
資本金 : 13億円
事業内容 : 身体・健康・医療に関わるデータを管理・活用・共有する
プラットフォーム事業
URL : <http://www.d-healthcare.co.jp/>



【オムロンヘルスケア株式会社】

社名 : オムロンヘルスケア株式会社
所在地 : 〒617-0002 京都府向日市寺戸町九ノ坪53番地
代表 : 代表取締役社長 宮田 喜一郎
設立 : 2003年7月1日
資本金 : 50億円
事業内容 : 家庭用・医療用健康機器の開発・販売、健康管理ソフトウェアの
開発・販売、健康増進サービス事業の展開など
URL : <http://www.healthcare.omron.co.jp/>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

「はくばく」PR事務局 (株式会社アンティル)
TEL:03-5572-6063 FAX:03-5572-6065 担当:田邊 / 小山
mail: hakubaku@vectorinc.co.jp

【食物繊維不足を解消する“もち麦”ご飯】

日本人が一日に必要な食物繊維は、男性19g、女性17gですが、女性は約2.8g分が不足しています。不足分を補うために野菜をたくさん摂取しようと思いますが、食物繊維を多く含むごぼうやさつまいもなどの野菜と比べても、大麦は食物繊維を豊富に含んでいます。

大麦には、「うるち性」と「もち性」がありますが、もち性であるもち麦は、粘りが強く、モチモチとした食感が特徴的で、特に生活習慣病などに役立つ水溶性食物繊維(β-グルカン)を多く含んでいます。そのため、普段食べている白米にもち麦をまぜて食べるだけで、効率よく不足分の食物繊維を摂取できるとともに健康維持に役立ちます。

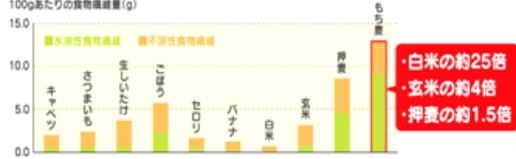
また、グラノラのもとであるオーツ麦や小麦と比べても、大麦はβ-グルカンが粒の中までぎっしり詰まっています。海外では既に健康食材として信頼され、積極的に取り入れられているのです。

食物繊維摂取基準の目標量と平均摂取量(女性)【図1】

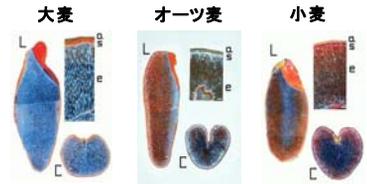


(出典:「2010年栄養摂取基準」「平成21年度国民健康栄養調査結果」)

100gあたりの食物繊維量【図2】



(出典:日本食品分析センター及び日本食品標準成分表2010)

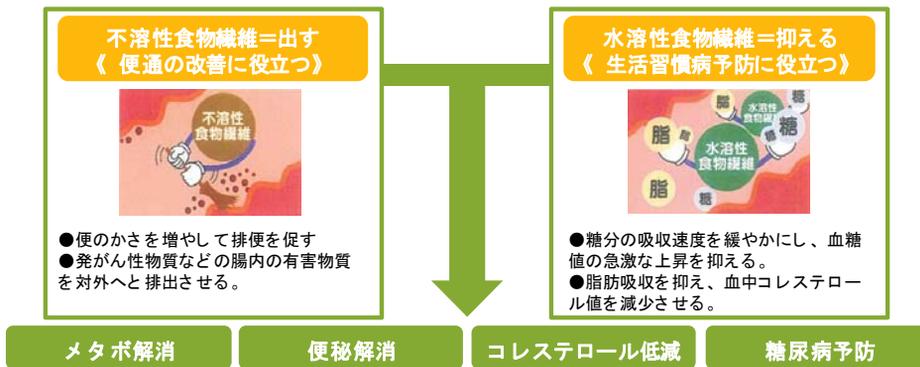


(出典:全米大麦食品協会)

【大麦の健康効果】

大麦には、便通の改善に役立つ“不溶性食物繊維”と、腸内環境を整え生活習慣病予防に役立つ“水溶性食物繊維”というWの食物繊維がバランスよく、かつ多く含まれています。このWの食物繊維が同時にはたらくことで、メタボ解消、便秘解消、コレステロール低減、糖尿病予防などの現代病に効果があることが分かっています。

特に“水溶性食物繊維”は、他の食品からはなかなか摂取することができないため、大麦は非常に優れた食材といえるでしょう。



「出す」「抑える」の効果が期待できるのはWの食物繊維を含む“大麦”だけとくに、“もち麦”は生活習慣病予防にも大きな効果を発揮します！！

【朝大麦が効果テキメン！】

大麦には、朝食べると昼も夜も食後の急激な血糖値上昇を抑え、一日中太りにくい状態が続くというセカンドミール効果があります。

朝に大麦を食べることで、強い粘り気を持つβ-グルカンと一緒に食べたものの消化吸収をゆっくりにし、食後の血糖値上昇を抑えてくれます。そして、朝食で大麦を摂取すれば、その状態が昼食や夕食まで及ぶことが分かっています。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

「はくばく」PR事務局 (株式会社アンティル)

TEL:03-5572-6063 FAX:03-5572-6065 担当:田邊 / 小山

mail: hakubaku@vectorinc.co.jp