



はくばく

The Kokumotsu Company

報道関係者各位  
プレスリリース

2015年9月1日  
株式会社はくばく

## はくばく 秋冬向け新商品を9月1日より発売！ ～大好評のベビーシリーズにうどんが登場等～

精麦加工の最大手である株式会社はくばく(本社：山梨県南巨摩郡、代表取締役社長：長澤 重俊)は2015年秋・冬新商品として、ほうとう・うどん・穀物茶全3商品を9月1日より発売開始致します。

URL：<http://www.hakubaku.co.jp/products/>

### 【秋冬向け新商品の特徴】

- 離乳食に使いやすい約2.5cmの長さのカット麺。食塩不使用なので茹で汁を捨てずにそのまま活用出来る。
- お鍋ひとつでござそう麺。トマトとハーブの爽やかな風味が新しいアレンジほうとう。
- 家族でやすらぎたいシーンにピッタリ。甘みとまろやかなコクが特徴の国内産原料100%、ノンカフェイン・ノンカロリーの三穀茶。

### 【秋冬向け新商品・リニューアル商品概要】

#### 塩分不使用離乳食にピッタリのカット麺

新商品



「ベビーうどん」

#### トマト味のアレンジほうとう

新商品



「トマトほうとう」

#### 国内産原料100%使用の穀物茶

新商品



「やすらぎ三穀あまみ茶」

## 【商品詳細】

新商品

塩分不使用

ベビーうどん

離乳食にピッタリのカット麺



### ■ 「ベビーうどん」商品特長

(1) 塩分不使用なので、ゆで汁を捨てずに調理可能

塩を使用せず、小麦粉だけで作ったうどんですので茹でた後、水洗いせずそのままゆで汁ごと調理頂けます。

(2) 離乳食に使いやすい約2.5cmにカットした麺

ママの声を活かしそのまま使って頂ける、離乳食に使いやすいカットされた7ヶ月から使用可能な麺。

### ■ 商品概要

商品名： 「ベビーうどん」

規格： 100g

価格： 230円(税抜)

賞味期限： 1080日

原材料： 小麦粉

製造国： 日本

新商品

お鍋一でごちそう麺  
おうちにある野菜で作れる

トマトほうとう



### ■ 「トマトほうとう」商品特長

(1) トマトとハーブの爽やかな風味のアレンジほうとう

女性に人気のトマトベースに、麦みそを加え、ハーブやスパイスを隠し味に。おうちでは出しにくいコク・旨みを楽しめます。

(2) おうちにある野菜を入れて栄養バランスアップ

旬の野菜と一緒に煮込むことで栄養満点のバランスの取れた食事になります。野菜をあまり食べないお子様にもおすすめです。

### ■ 商品概要

商品名： 「トマトほうとう」

規格： 263g(めん180g、つゆ83g)

価格： 305円(税抜)

賞味期限： 270日

原材料： めん〔小麦粉、食塩/加工でんぷん〕

添付調味料〔トマトペースト、砂糖、みそ(大豆を含む)、食塩、たんぱく加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、植物油、にんにく、しょうが、かつお節パウダー、香辛料/増粘多糖類、香料、酸味料〕

製造国： 日本

新商品

国内産原料100%使用  
やすらぎたい時にピッタリ

やすらぎ三穀あまみ茶



## ■ 「やすらぎ三穀あまみ茶」商品特長

### (1) 国内産原料100%使用のノンカフェイン・ノンカロリー

国内産大麦、北海道産の黒豆とスイートコーンを使用した安心安全で穀物ならではのノンカフェイン・ノンカロリーなブレンド茶。

### (2) やすらぎたい時にピッタリの甘みとまろやかなコク

国内産の大麦を浅焼焙煎することにより、スッキリとした後味と、黒豆のまろやかなコクに、スイートコーンの甘みが加わった豊かな風味でやすらぎたい時にピッタリです。

## ■ 商品概要

商品名： 「やすらぎ三穀あまみ茶」

規格： 160g (20袋入)

価格： 400円(税抜)

賞味期限： 540日

原材料： 大麦(国内産)、黒大豆(北海道産)、スイートコーン(北海道産)

製造国： 日本

## ■ 販売方法

全国のスーパー、米穀店などの他、弊社通販サイト「ママズテーブル・ストア」からもお求めいただけます。

【ママズテーブル・ストア】 <http://store.moms-table.com>

## 【会社概要】

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>

## 【商品に関するお客様からの問合せ】

問合せ先： はくばくお客様相談室(〒400-0598 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺 1351)

TEL： 0120-089890

受付時間： 8:30~17:30(土日祝を除く)

## 【本件に関する報道関係からのお問い合わせ先】

担当： 市場戦略部 広報 山下

TEL： 03-5623-3990 FAX： 03-3663-5891 E-mail： [yamashita.nana@hakubaku.co.jp](mailto:yamashita.nana@hakubaku.co.jp)