

はくばく 秋・冬向け新商品を9/1より発売！ ～ファミリー向け雑穀2品、そのまま使えるスーパーフード2品、 お蕎麦、スープ付菌活麺など～

精麦加工の最大手である株式会社はくばく(本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊)は2017年秋・冬新商品として、ミックス雑穀・そのまま使えるスーパーフード・乾麺・6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】

- 離乳食を終えた子供向け、ママのお悩みを解決するビタミン、ミネラル、食物繊維が補える雑穀ごはんに乳酸菌をプラス。
- 中高年向け、まるで白米のような雑穀ごはんにカルシウムを強化。
- サラダにそのまま使えるスーパーフードが新登場。
- ご自宅で蕎麦屋の味「そば湯までおいしい」蕎麦シリーズにそばポリフェノールとルチンを豊富に含んだ新商品。
- 健康志向の方におすすめ「お鍋一つでこちそう麺」シリーズに麺で菌活。

【秋冬向け新商品・リニューアル商品概要】

ママのお悩み解決雑穀

NEW



「かぞくを守る雑穀」

まるで白米のような雑穀

NEW



「はるで白米 もっちり雑穀」

サラダにそのまま使えるスーパーフード

NEW



「サラダと食べるスーパーフード ローストキヌア」

「サラダと食べるスーパーフード ポピーシード」

ご自宅で蕎麦屋の味 そば湯までおいしい

NEW



「そば湯まで美味しい蕎麦 韃靼」

お鍋一つでこちそう麺 麺で菌活

NEW



「菌活生姜めん」

【商品詳細】

NEW

いつものごはん健康サポート
東京大学病院小児科医おすすめ

かぞく守る雑穀



■「かぞく守る雑穀」商品特長

① いつものごはん雑穀と乳酸菌のダブルのチカラで健康をプラス

家族みんなの健康を雑穀と乳酸菌のダブルのチカラで守る雑穀ごはん。
子育て中のママの悩みである、栄養バランスの偏りを9種類の雑穀をバランス良く配合し、シールド乳酸菌®M-1をプラスすることで解決。家族のみんなの健康をサポートします。

② 雑穀を食べたことない人でも食べやすい白米と変わらない「もちもち」食感

雑穀を食べたことない人でも食べやすい白系雑穀に「もちもち」食感をプラス。
「加水の必要なし」なので炊き方も簡単で挑戦しやすい雑穀ごはんです。

■「かぞく守る雑穀」商品概要

商品名：「かぞく守る雑穀」

規格：150g (25g×6袋)

価格：370円(税抜)

賞味期限：360日

原材料：大麦、もち米、ひえ、はと麦、アマランサス、キヌア、発芽玄米、たかきび、もちあわ、殺菌乳酸菌

製造国：日本

NEW

いつものご飯で健康習慣
まるで白米なのにもっちり食感

まるで白米 もっちり雑穀



■「まるで白米 もっちり雑穀」商品特長

① まるで白米のような白い炊き上がりなのにもっちり食感

まるで白米のような炊き上がりで、もちもち食感が楽しめる八穀ブレンド。
家族が原因で、雑穀ごはんが食べれなかったご家庭や雑穀が苦手な方にもおいしくお召上がり頂けます。

② 白米ご飯と比べて、カルシウム約21倍

いつものご飯でお茶碗1杯、カルシウムが白米の約21倍(約97mg)摂取出来ます。

■「まるで白米 もっちり雑穀」商品概要

商品名：「まるで白米 もっちり雑穀」

規格：150g (25g×6袋)

価格：350円(税抜)

賞味期限：360日

原材料：強化精麦(大麦)、大麦、ひえ、もち米、アマランサス、はと麦、キヌア、発芽玄米/貝カルシウム、乳酸カルシウム、ナイアシン、糊料(アラビアガム)、ビタミンB6、ビタミンB1、ビタミンD

製造国：日本

NEW

サラダにササッと振りかけて
栄養プラス

サラダと食べるスーパーフード ローストキヌア



■「サラダと食べるスーパーフード ローストキヌア」商品特長

① そのまま使えるスーパーフード

キヌアを焙煎することで調理の手間を無くし、そのまま食べることを可能にした商品です。お好きなサラダにササッと振りかけるだけで簡単に栄養がプラス出来ます。

② 香ばしくカリカリ食感

自社の焙煎機で熱風焙煎し、最適な香ばしさを実現しました。

■「サラダと食べるスーパーフード ローストキヌア」商品概要

商品名：「サラダと食べるスーパーフード ローストキヌア」

規格：90g

価格：500円(税抜)

賞味期限：360日

原材料：焙煎キヌア

製造国：日本

NEW

サラダにササッと振りかけて
栄養プラス

サラダと食べるスーパーフード ポピーシード



■「サラダと食べるスーパーフード ポピーシード」商品特長

① そのまま使えるスーパーフード

そのまま使うことはもちろん、火を通すと香ばしさが引き立ち、美味しくお召し上がり頂けます。お好きなサラダにササッと振りかけるだけで簡単に栄養がプラス出来ます。

② ポピーシードとは「けしの実」のこと

クルミのような風味が特徴でサラダとの相性は抜群。
海外では東ヨーロッパを中心に古くから様々な料理に使用されています。

■「サラダと食べるスーパーフード ポピーシード」商品概要

商品名：「サラダと食べるスーパーフード ポピーシード」

規格：90g

価格：500円(税抜)

賞味期限：360日

原材料：ポピーシード(けしの実)

製造国：日本

NEW

お鍋一つでごちそう麺
麺で菌活

菌活生姜めん



■「そば湯まで美味しい蕎麦 韃靼」商品特長

① 老舗蕎麦屋で提供されるような蕎麦乾麺

食塩不使用の高配合蕎麦。ルチンを多く含む韃靼蕎麦粉を30%使用しています。
3種類の太さの麺を混ぜ込み、韃靼蕎麦特有の味香りの蕎麦に仕上げました。

② そば湯も本格蕎麦屋の味

食塩不使用なので、そば湯まで美味しくお召し上がり頂けます。韃靼蕎麦に含まれるルチンがそば湯に溶け出し、飲むことで栄養を無駄なく摂取できます。

■「そば湯まで美味しい蕎麦 韃靼」商品概要

商品名：「そば湯まで美味しい蕎麦 韃靼」

規格：180g

価格：330円(税抜)

賞味期限：360日

原材料：そば粉(韃靼そば粉30%、そば粉20%)、小麦粉、小麦たんぱく

製造国：日本

NEW

そば湯にまでこだわった
本格蕎麦乾麺

そば湯まで美味しい蕎麦 韃靼



■「菌活生姜めん」商品特長

① 健康志向の方におすすめ麺で菌活

身体に良い菌を積極的に取り入れる菌活。健康イメージのある塩麴、乳酸菌、生姜を使用し、まろやかなコクとうまみ、生姜をアクセントにした、うま塩味です。

② お鍋一つでごちそう麺

スープ付きなので、簡単に常備野菜を入れて煮込むだけで野菜がたっぷり食べられる忙しい主婦の味方の商品です。

■「菌活生姜めん」商品概要

商品名：「菌活生姜めん」

規格：260g(麺180g×つゆ80g)

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〔砂糖混合異性化液糖、生姜、食塩、かつお節エキス(大豆を含む)、塩麴、たん白加水分解物(小麦を含む)、酵母エキス、殺菌乳酸菌粉末 / 酒精、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素〕

製造国：日本

■ 販売方法

全国のスーパー、米穀店、子供向け量販店、ドラッグストア他、はくばく通販サイトからもお求めいただけます。

【はくばく通販サイト】 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/hakubaku/>

【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