

2020 年 12 月 3 日 (木)

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！

～ カフェイン 0 の健康食卓茶で、心落ち着く時間を ～ 秋冬"おうち麦茶"増加中！水出し派？煮出し派？「贅沢麦茶」 の飲み比べセットが当たる Twitter キャンペーン実施

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、近年ご家庭での麦茶作りで需要が拡大している“水出し推奨”の『水出しでおいしい麦茶』と“煮出し専用”の『丸粒麦茶』の飲み比べセットが当たる Twitter キャンペーン「比べておうち麦茶キャンペーン」を、2020 年 12 月 3 日（木）から 12 月 9 日（水）まで実施いたします。

麦茶は夏にゴクゴク飲むイメージがありますが、ご家庭でも秋冬に飲む「おうち麦茶」需要が高まっております。麦茶は、原料の大麦を焙煎した飲料ですが、『水出しでおいしい麦茶』は、浅煎り焙煎した六条大麦を使用、『丸粒麦茶』は 2 種類の六条大麦に最適な焙煎条件を設定など、焙煎条件にこだわっております。

麦茶は赤ちゃんからお年寄りまで幅広い世代の人に安心な飲み物として、昔から長く愛されています。秋冬にカフェイン 0 の“おうち麦茶”で心落ち着く時間を始めてみませんか？



◎はくばくの提案！比べておうち麦茶キャンペーン。
フォロー&リツイートで 100 名様に飲み比べセットが当たる！

2020 年 12 月 3 日（木）～2020 年 12 月 9 日（水）
23:59 まで

■プレゼント内容

抽選で 100 名様に「水出しでおいしい麦茶（18 袋入）」
と「丸粒麦茶（12 袋入）」各 1 個をセットでプレゼント

■応募方法

- ①はくばく公式アカウント「@hakubaku_jp」をフォローしてください。
- ②指定の「はくばくの提案！ 比べておうち麦茶キャンペーン」の投稿をリツイートしてください。

※応募期間終了後、厳正な抽選の上、当選者には当選通知を Twitter の DM（ダイレクトメッセージ）へお送りいたします。



●キャンペーン詳細:

<https://www.hakubaku.co.jp/campaign/39/>

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：秋山 真実
会社：03-5623-3990 携帯：080-2293-4174
E-mail：pr@hakubaku.co.jp

◎水出し推奨「水出しでおいしい麦茶」、煮出し専用「丸粒麦茶」の特徴



POINT
01

残留農薬検査をはじめ
とした品質検査に合格
した原料を使用



POINT
02

国内産六条大麦
100%



POINT
03

FSSC、ISO を取得し
た、品質体制の整った
国内工場で製造



POINT
04

味・色・香りに変化はない
か、毎日何十杯もの麦茶
を工場で試飲確認



POINT
05

抽出効率が高いテト
ラ型ティーバッグを
使用

水出し推奨



モンドセレクション
2020 銀賞受賞

「水出しでおいしい麦茶」の特徴

大麦本来の甘みとコクを引き出すため、一般的な焙煎方法に比べ「浅煎り焙煎」をしています。
自然な甘みと口いっぱいに広がるコクをお楽しみいただける、きらきら輝く黄金色の麦茶です。

粗挽きした大麦を贅沢に使用

原料の大麦は、細かく挽くほど味が出やすくなりますが、苦味や雑味も出てしまいます。粗挽きした大麦を贅沢に 20g 使用し、苦味や雑味を抑えすっきりとした口当たりになりました。

煮出し専用



「丸粒麦茶」の特徴

「芳醇な香り」を特徴としている六条大麦に、「すっきりとした甘さ」が特徴の六条大麦をブレンド。2 種類の六条大麦を独自の配合でブレンドし、味に深みを出しました。

香りと甘みに「コク」もプラス

2 種類の六条大麦に最適な焙煎条件を設定することで、それぞれの特徴を最大限に引き出し、この 2 つをブレンドすることでより「コク」を際立たせることができました。

内 容 量 : 360g (20g×18 袋)
希望小売価格: 285 円 (税抜)

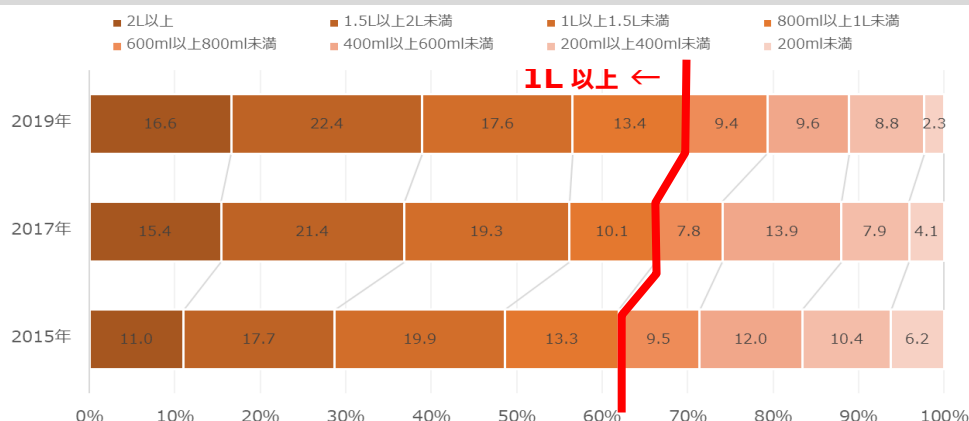
内 容 量 : 360g (30g×12 袋)
希望小売価格: 270 円 (税抜)

●商品情報詳細: <https://www.hakubaku.co.jp/brand/mugicha/>

◎秋冬に“おうち麦茶”を飲む量は年々増加！

はくばく調査データによると、秋冬(11~4月)にご自宅で作った麦茶の1日に飲む量は、「1.5L以上2L未満」が一番多く「22.4%」であります。「1L以上」飲む人に焦点をあてると年々増加傾向にあることが分かります。

麦茶は夏に飲むイメージがありますが、秋冬に飲む需要が高まっていることから、麦茶は年間通じた飲料へと進化し始めています。



秋冬(11~4月): 自宅で作った麦茶の1日に飲む量(SA)

※はくばく調査より

調査期間: 2019年8月30日(金)~9月4日(水) 調査対象: 全国20代以上の女性 合計1,045名

■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「穀物の感動的価値を創造する」こと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: 秋山 真実 会社: 03-5623-3990 携帯: 080-2293-4174 E-mail: pr@hakubaku.co.jp