

2020年4月27日(月)

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！

～新感覚・ワンハンドで手軽に飲む食物繊維習慣！～

## あの“もち麦”がドリンクに！飲む食物繊維習慣。 『のむもち麦と野菜 豆乳入り』を新発売！

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、大麦市場で売上 No1※1ブランドである「はくばくの“もち麦”」を使用した、当社初の“もち麦”を液体化したドリンクを4月28日より Amazon 先行で発売します。

『のむもち麦と野菜 豆乳入り』は、食物繊維豊富な「はくばくの“もち麦”」と9種の野菜、4種の果実、豆乳と合わせたとろとした飲み心地が特長です。さらに、1本で1日の不足分の食物繊維3.8g※2を補えます。合成着色料・香料・甘味料不使用なので、ナチュラル派の方にも安心してお楽しみ頂けます。1箱12本入りで Amazon による宅配でご購入頂けます。常温保存可能で、賞味期限は360日あるので、ストックしておくのにも便利です。

さっと飲みやすいボトルタイプなので、タイミングよく飲む習慣づけが手軽にできます。家にこもりがちな今こそ、食物繊維でおうちの健康習慣を朝食から始めてみませんか？

※1 インターネージ SRI 大麦市場 2017年1月～2018年12月累計販売金額ブランドランキング

※2 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」「平成30年国民健康・栄養調査結果」より



◎とろっで満足『のむもち麦と野菜 豆乳入り』とは？

### ■商品特長■



野菜ジュースに、もち麦ごはんでお馴染みの「もち麦」を粉末にして配合したドリンクです。豆乳を合わせてまろやかに仕上げました。忙しくて時間がない、簡単に朝ごはんをとりたい、からだにやさしい朝にしたい、お昼ごはんまでにお腹がすいちゃう…といった方におすすめです。家でも、出先でも、場所や時間を選ばずにさっと飲むことができます。200mlPET 入りなので、手に収まりやすく、鞆の中で邪魔になりません。

### ■商品情報 URL：

[https://www.amazon.co.jp/dp/B08685YBZJ?ref=myi\\_title\\_dp](https://www.amazon.co.jp/dp/B08685YBZJ?ref=myi_title_dp)

### 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

## おすすめポイント



### たっぷり満足

とろっとした飲み心地。  
これ1本（200ml）で飲み  
応え抜群です。



### うれしい素材

もち麦や9種の野菜に4種  
の果実、豆乳などからだ想  
いの素材入りです。

1日の食物繊維摂取量（成人女性）

目標量	18g以上
平均摂取量	14.7g
不足	3.3g

1本で1日の  
不足分の食物繊維を  
補えます。

1本に食物繊維 **3.8g**

※「日本人の食事摂取基準(2020年版)」、「平成30年国民健康・栄養調査結果」より

### 不足しがちな食物繊維 を補える

成人女性が1日に不足して  
いる食物繊維をこれ1本で  
補えます。



### 合成着色料・香料・甘味 料無添加

合成着色料・香料・甘味料  
不使用です。

## ■ 商品概要 ■



※4月28日より Amazon 先行発売

※常温保存ができます。

ご家庭のインテリアを邪魔しない段ボールデザイン  
になっています。

商品名	のむもち麦と野菜 豆乳入り
規格	200g×12入
価格	3,000円（税抜）
賞味期限	360日
原材料名	果実(りんご、バナナ、キウイフルーツ、レモン)、野菜(さつまいも、アスパラガス、セロリ、パセリ、クレソン、キャベツ、ラディッシュ、ほうれん草、みつば)、豆乳、もち大麦粉、大豆食物繊維、モルトエキス/安定剤（増粘多糖類）、酸化防止剤(ヤマモモ抽出物、ビタミンC)、乳化剤、紅花色素、酸味料、(一部にりんご・バナナ・キウイフルーツ・大豆を含む)

## ◎ おうちの健康習慣に大活躍！食物繊維豊富な「もち麦」とは？

米に「うるち米」と「もち米」があるように、大麦にも粘りが少ない「うるち性」と粘りが強い「もち性」があります。「もち麦」はこの「もち性」の大麦の総称です。

食物繊維が多い食材というと、ごぼうやさつまいもなどが思い出されるかもしれませんが、しかし、実際には100gあたりの食物繊維量で比較すると、もち麦が圧倒的に多く、次に押麦などのうるち性大麦が続く、ごぼうやさつまいもなどの野菜よりも大麦の方が多くの食物繊維を含んでいるのです。さらに、食物繊維には便のカサを増して腸のぜん動運動を活発にする不溶性と、腸内細菌の工サとなって腸内環境を整えて腸の動きをよくする水溶性の2種類があり、大麦には不溶性と水溶性の食物繊維がバランス良く含まれています。

※はくばく『おいしい大麦研究所』<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/>  
大麦百科「今、人気のもち麦って、どんな麦?」、食べるカラダメンテナンス「不足しがちな食物繊維を手軽に摂れる食材とは?」より



### 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

## ◎ 「はくばくの“もち麦”」は5年で売り上げ6倍に



はくばくの出荷売上データによると、もち麦（スタンドパック、800gの計）の伸び率はここ5年で6倍に伸びています。2018年度にはメディアの露出もあり、一気に注目が高まりました。

食物繊維豊富な“もち麦”（もち性大麦）の健康効果と今までにない食感が受け入れられ、今なお市場が拡大しています。



## ◎ 「はくばくの“もち麦”」商品について

お米に混ぜて炊く  
「定番商品」



はじめて食べるもち麦

もち麦  
スタンドパック

もち麦800g

もち麦ごはんを「温めるだけ」  
調理済みのもち麦「かけるだけ」



もち麦ごはん  
無菌パック

かけるだけもち麦

もち麦を焙煎した  
「フレーク」



あまくない  
もち麦フレーク

ザクザクおいしい  
ローストもち麦

## ■ 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/>

## はくばく 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分け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