

2020年5月21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！

～ “おうちごはん”食物繊維トレンド情報 ～

30代の49.3%が“もち麦ごはん”はおいしい！と実感 食物繊維がごぼうの2倍の「もち麦」、主食で食物繊維宣言！

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、毎年実施している大麦の利用実態調査データより、「もち麦」を含めた大麦に対する20代30代の若年層でのイメージが変化していることを明らかにしました。

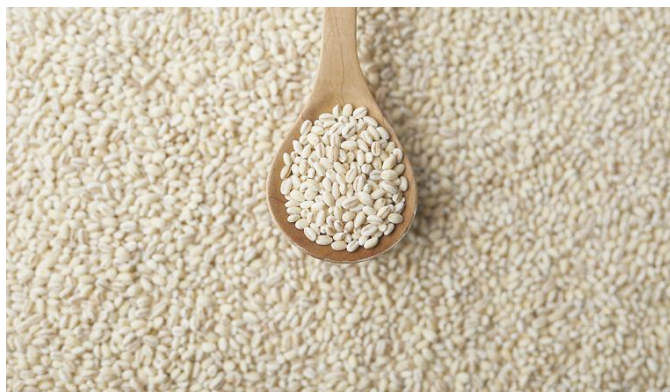
ぷちぷちとした食感が話題の「もち麦」は、近年メディアでも健康食材として多く紹介されるようになり、認知率も年々右肩上がり、20歳以上の女性（既婚者層）の認知率は約9割まで上昇しました。

「もち麦」を含む大麦製品の満足点調査では、「おいしい」「よく噛んで食事を味わうようになった」「便秘が解消できた」「健康維持が来ている」「腸内効果があった/腸内環境が改善されてきた」の順で、“おいしさ”と“健康効果”を実感いただけていることが分かりました。

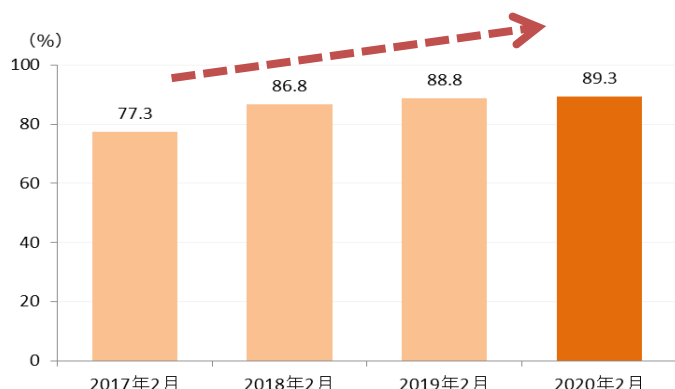
満足点トップ「おいしい」の年代別内訳をみると、20代で40.3%、30代で49.3%と若年層になるほど「おいしい」が高く評価されています。大麦＝昔の食べ物でおいしくないイメージがありましたが、今は「もち麦」を中心として大麦の新しい“おいしさ”が若年層へ定着し始めていることが分かります。

食物繊維と聞いて思い浮かべる食材としては、「ごぼう」「サツマイモ」「玄米」の順で、「もち麦」は8位にランクイン。「もち麦」の実際の食物繊維含有量は、イメージ1位の「ごぼう」の2倍です。

そんな食物繊維豊富な「もち麦」は、家にこもりがちな今こそ、手軽に取り入れやすくおすすめの食材です。主食のごはんで、おいしく食物繊維。おうちの健康習慣を「もち麦」から始めてみませんか？



◎ 「もち麦」の認知率は上昇中！約9割の認知率に。



時系列でみると、年々「もち麦」の認知率は右肩上がりです。2020年2月の調査では、「89%」の方（20歳以上女性、既婚者層）が「もち麦」を知っていると答えています。3年前の2017年から10%も認知率が上がっていることが分かります。

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

もち麦製品認知状況、既婚者層を抜粋（MA）

※はくばく Web 調査より

調査期間：【事前調査】2020年2月18日（火）～2月19日（水）

【本調査】2020年2月28日（金）～2月29日（土）

調査対象：首都圏（東京、神奈川、千葉、埼玉、栃木、茨城、群馬、山梨）在住
20歳以上の女性、合計1,236名

◎「もち麦」含む大麦製品の満足点としては「おいしい」！若年層から好評！

もち麦含む大麦製品の満足点 TOP5（利用経験者 回答）

1	おいしい
2	よく噛んで食事を味わうようになった
3	便秘が解消できた
4	健康維持が来ている
5	腸内効果があった / 腸内環境が改善されてきた

もち麦含む大麦製品の満足点、既婚者層を抜粋（MA）

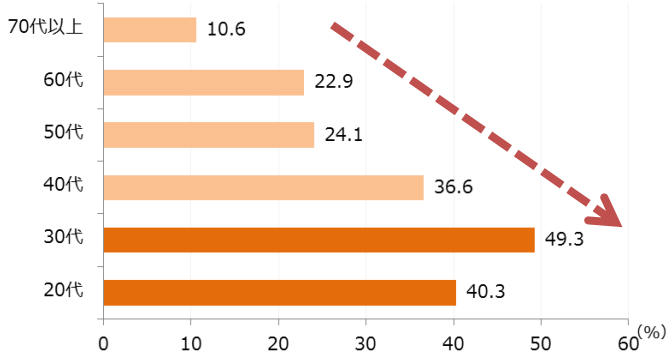
※はくばく Web 調査より

調査期間：【事前調査】2020年2月18日（火）～2月19日（水）

【本調査】2020年2月28日（金）～2月29日（土）

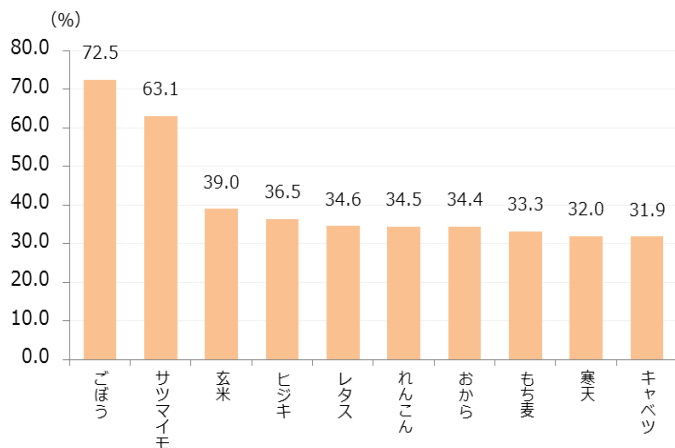
調査対象：首都圏（東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、群馬、山梨）在住
20歳以上の女性、合計476名

「おいしい」年代別内訳



もち麦含む大麦製品を利用したことがある方（20歳以上女性、既婚者層）の満足点として、「おいしい」「よく噛んで食事を味わうようになった」「便秘が解消できた」「健康維持が来ている」「腸内効果があった/腸内環境が改善されてきた」の順となり、「おいしさ」と「健康効果」の実感で満足いただけていることが分かります。さらに、「おいしい」と回答した方を年代別にみると、20代・30代の若年層になるほど高くなる傾向があります。もち麦含む大麦製品は、若年層にとっては、「おいしい」食べ物のイメージへと進化しています。

◎食物繊維と聞いて思い浮かべる食材に「もち麦」ランクイン。1位「ごぼう」2位「サツマイモ」3位「玄米」。



食物繊維と聞いて思い浮かべる食材をみると、「ごぼう」（73%）と「サツマイモ」（63%）が6～7割に挙げられ上位となる。以下、「玄米」「ヒジキ」「レタス」「れんこん」「おから」「もち麦」「寒天」「キャベツ」が3割台で並びます。

食物繊維は、野菜や玄米、海藻類に多く含まれていると認識されています。

食物繊維と聞いて思い浮かべる食材 TOP10、既婚者層を抜粋（MA）

※はくばく Web 調査より

調査期間：【事前調査】2020年2月18日（火）～2月19日（水）

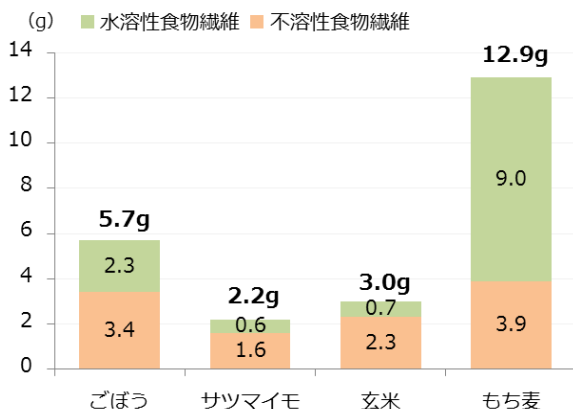
【本調査】2020年2月28日（金）～2月29日（土）

調査対象：首都圏（東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、群馬、山梨）在住
20歳以上の女性、合計1,236名

◎実は断トツの食物繊維量「もち麦」。玄米の4倍・ごぼうの2倍！

食物繊維が多い食材というと、ごぼうやサツマイモ、玄米ですが、実際には100gあたりの食物繊維量で比較すると、「もち麦（12.9g/100gあたり）」が圧倒的に多く、ごぼう（5.7g/100gあたり）やサツマイモ（2.2g/100gあたり）などの野菜、玄米（3.0g/100gあたり）よりも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、腸内細菌のエ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。

※食物繊維の話：はくばく『おいしい大麦研究所』<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/>
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



100gあたりの食物繊維量

※「もち麦」はくばく調べ

「その他」日本食品標準成分表 2015年版（七訂）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”」商品について

「はくばくの“もち麦”」は、多様なライフスタイル・食シーンにあわせた、商品を多数展開しています。
毎日の食卓から食物繊維豊富な“もち麦”で、おいしく健康習慣はじめてみませんか？

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
スタンドバック

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

※2020年3月1日発売

もち麦を粉にして
「めん」「お好み焼粉」



もち麦
うどん

もち麦
そうめん

もち麦
お好み焼粉

もち麦を粉にして
「粉末ドリンク」



もち麦で食物繊維習慣 きなこ味/カカオ味/抹茶味

※2020年3月1日発売

もち麦粉を野菜と混ぜた
「飲料」



のむもち麦と野菜 豆乳入り

※2020年4月28日発売

■ 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