

2020年9月1日(火)

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！

～もち麦の「はくばく」がレトルトおかゆ市場に挑戦～

おかゆが“日常食”へ進化！がんばりすぎな 私の暮らしを整える『暮らしのおかゆシリーズ』を9/1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、当社“初”のレトルトおかゆ『暮らしのおかゆシリーズ』を9月1日（火）より発売いたします。

『暮らしのおかゆシリーズ』は、健康的な穀物を使用した、国産原料100%、食品添加物無添加のからだにやさしい日常のおかゆです。「もち麦」「五穀」「発芽玄米」の3品をラインアップし、雑穀の食感が楽しめるよう満足感のある食べ応えになっています。“おかゆ”は、体調不良時に食べるイメージがありますが、“おかゆ”を喫食している人の85%は「日常の食事」として、おかずと一緒に“おかゆ”を食べていることが分かりました。

そんな日常食として進化している“おかゆ”ですが、レトルトおかゆの喫食シーンとしては「朝食」が多いです。いつもがんばっている方に向けて、からだにやさしい朝の主食からその暮らしをサポートいたします。

がんばりすぎな私へ、私の暮らしを整えるためにも朝食から“おかゆ習慣”始めてみませんか？



暮らしを整える“おかゆ習慣”



◎がんばりすぎな私へ、私の暮らしを整える『暮らしのおかゆシリーズ』とは？



※調理例：左から「もち麦おかゆ」「五穀おかゆ」「発芽玄米おかゆ」

■商品特長■

穀物の素材がもつ健康感で、からだにやさしい日常のおかゆ。
穀物の粒感を残し、ふっくら仕上げているので、食べ応えのあるおかゆです。

おすすめポイント

- ① からだにやさしい：健康的な穀物を使用、国産原料100%、食品添加物無添加。
- ② 満足感のある食べ応え：土鍋で炊いたような“ふっくら粒残り”で雑穀の食感を楽しめる。
- ③ 日常食提案のデザイン：おかずと一緒に食べる食シーンを想起するデザインに。



おかゆはからだにやさしい主食です。

体調のよくないときの食事や非常食としての「おかゆ」ではなく、
もっと健康になりたい、もっと美しくなりたい、を叶える「おかゆ」へ。
毎日の食事のなかに自然に取り入れたい『暮らしのおかゆ』。

がんばりすぎな私へ、私の暮らしを整えるためにも“おかゆ習慣”始めてみませんか？

●商品ブランドサイト：<https://www.hakubaku.co.jp/brand/kurashinookayu/>

■商品概要■



88kcal



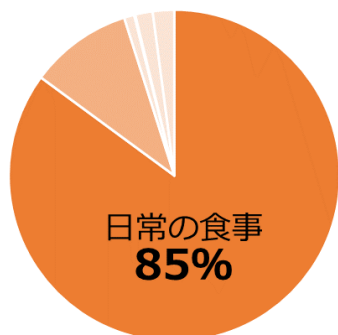
93kcal



96kcal

商品名	もち麦おかゆ	五穀おかゆ	発芽玄米おかゆ
内容量	250g		
希望小売価格	230 円（税抜）		
賞味期限	480 日		
原材料名	うるち米（国産）、もち麦	うるち米（国産）、米粒麦、 発芽玄米、黒豆（大豆）、黒 米	発芽玄米（玄米（国産））

◎体調不良時ではなく「日常食」のおかゆへ。おかゆの食卓シーンが進化！



- 日常の食事
- 体調不良時の食事
- 行事の食事
- お祝いの食事
- イベントでの食事
- その他

生活者のおかゆ食卓調査データによると、おかゆが出現する食卓のうち、85%は「日常の食事」として、おかずと一緒におかゆを喫食していることが分かりました。

おかゆ＝体調不良時に喫食しているイメージがあるかと思いますが、日常食の喫食へと進化しております。

おかゆの喫食背景

※はくばく調査（リア食「食卓データ」）より
調査期間：2019年6月～2019年11月
調査対象：全国20代以上の男女
食卓件数：1,053件 モニター数：183名

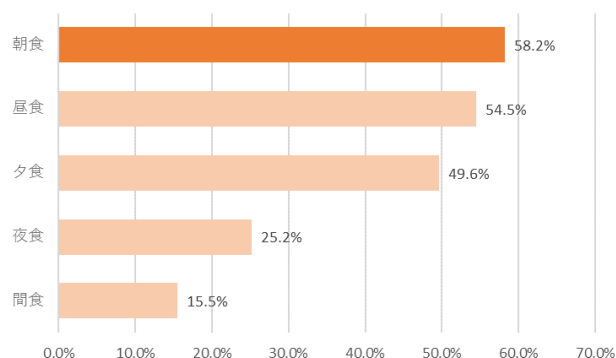
◎ひと皿で大満足！朝食にも、お手軽アレンジおかゆを。

はくばく調査データによると、レトルトおかゆの喫食シーンとして最も多いのは、「朝食」でした。

ひと皿で大満足！忙しい朝でも10分以内で作れるお手軽アレンジおかゆは、商品ブランドサイトにて紹介しております。

●商品ブランドサイト：

<https://www.hakubaku.co.jp/brand/kurashinookayu/>



レトルトおかゆの喫食シーン（MA）

※はくばく web 調査より
調査期間：2019年9月
調査対象：全国20代以上の男女
合計 560人

チーズとろ〜り

豆腐と
トマトのおかゆ

調理時間
10分



使ったのは
このおかゆ

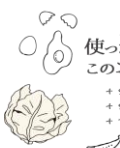
- + Tofu
- + Tomato
- + Cheese



ジャキジャキ食感をプラス！

調理時間
5分

しらすと
レタスの卵がゆ



使ったのは
このおかゆ

- + Shirasu
- + Shiodon
- + Takano

Shirasu



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」「雑穀」「発芽玄米」商品について

■もち麦

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

■雑穀

一粒一粒しっかりコク、もっちり旨い
人気の「十六穀ごはん」



十六穀ごはん

十六穀ごはん
お徳用

■発芽玄米

もっちり美味しい「発芽玄米」



もっちり美味しい
発芽玄米

もっちり美味しい
発芽玄米+もち麦

もっちり美味しい
発芽玄米+五穀

■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