

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！

～ カフェイン0の健康食卓茶で、安らぎの時間を～

“秋冬”麦茶派、じわじわ増加中！やさしい味わい焙煎 1杯飲みに便利なティーバッグ『ほっと一杯麦茶時間』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、ティーバッグ麦茶『ほっと一杯麦茶時間』を9月1日（火）より発売いたします。

『ほっと一杯麦茶時間』は、国産六条大麦を100%使用した、飲みたい時に少しだけ、湯呑み1杯・急須でも作れる麦茶です。粗挽き大麦を使用することで、大麦本来の甘みと香りが広がるやさしい味わいの麦茶で、カフェイン0の安心な飲み物として楽しめます。

麦茶は夏に飲むイメージがありますが、ご家庭でも秋冬に飲む需要が高まっております。近年、夫婦2人や単身世帯が増加傾向にありますが、ティーバッグ麦茶利用者（60歳以上）のティーバッグ麦茶の不満点として「少量作ることができない」「飲みきるのに時間がかかる」「作れる量が1L以上だと多い」など、作れる麦茶の量が多いことに不満を感じていることも分かりました。

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。飲みたい時に少しだけ、秋冬にカフェイン0の麦茶でほっと温まる安らぎの時間を始めてみませんか？



◎カフェイン0！湯呑み1杯から飲める ほっと温まる麦茶『ほっと一杯麦茶時間』とは？

■商品特長■

飲みたい時に少しだけ、ほっと温まる麦茶時間で安らぎを。粗挽き大麦を使用することで、大麦本来の甘みと香りが広がるやさしい味わいの麦茶です。飲みたい時に少しだけ、湯呑み1杯・急須で作れる香り豊かな温かい麦茶のおいしさにこだわりました。原料に国産六条大麦を100%使用した贅沢な味わいをぜひご賞味ください。抽出効率の高いテトラパックでお湯出し専用の麦茶です。



※写真はイメージです

おすすめポイント

- ① 国産六条大麦 100% : 国産六条大麦を最適な温度で焙煎し、おいしさにこだわった温かい麦茶。
- ② 粗挽き大麦を使用 : 粗挽きすることで大麦本来の甘みと香りが広がる、やさしい味わいの麦茶。
- ③ カフェイン0 : 麦茶はカフェイン0なので、安心な飲み物として楽しめる。

本件に関する問い合わせ先

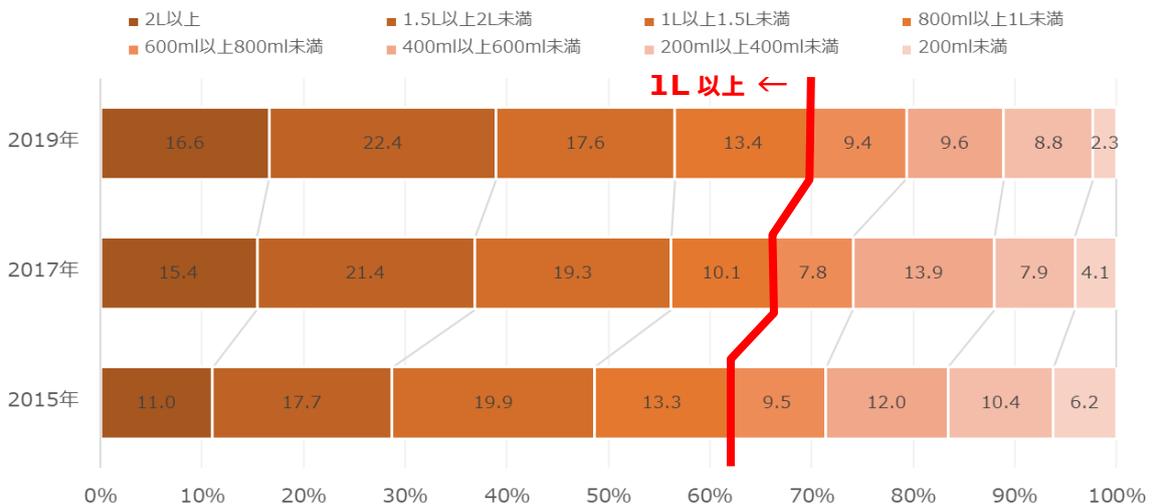
株式会社はくばく 広報担当：秋山 真実 会社：03-5623-3990 携帯：080-2293-4174
E-mail：pr@hakubaku.co.jp

■商品概要■



商品名	ほっと一杯麦茶時間
内容量	150g (10 袋入)
希望小売価格	270 円 (税抜)
賞味期限	540 日
原材料名	六条大麦 (国産)

◎秋冬に麦茶を飲む量は年々増加！



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。また、「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。

◎ティーバッグ麦茶利用者は、少量で作れる麦茶を希望！

ティーバッグ麦茶の不満点

(60 歳以上のティーバッグ麦茶利用者 回答)

1	少量作ることができない
2	ティーバッグを取り出す時間が難しい
3	麦茶が濃く出てしまう
4	飲みきるのに時間がかかる
5	作れる量が 1L 以上だと多い

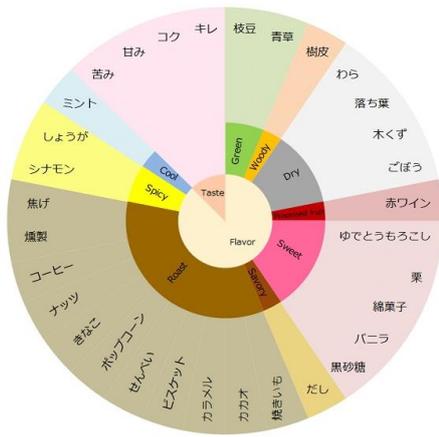
近年、夫婦 2 人や単身世帯が増加傾向にあります。ティーバッグ麦茶利用者 (60 歳以上) データによると、ティーバッグ麦茶の不満点として「少量作ることができない」「飲みきるのに時間がかかる」「作れる量が 1L 以上だと多い」など、作れる麦茶の量が多いことに不満を感じていることが分かります。

ティーバッグ麦茶の不満点 (MA)

※はくばく調査より
 調査期間：2019年12月27日(金)～2020年1月6日(月)
 調査対象：全国60歳以上の男女
 合計 70 名

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

◎ 麦茶の香り・味などのおいしさを言葉であらわす「フレーバーホイール」。



はくばく作成「麦茶フレーバーホイール」

麦茶もコーヒーや紅茶と同じように、焙煎の深さや使用する大麦の種類などによって味や香りが大きく変わります。そんな麦茶を、じっくり味わってみたいという方におすすめしたいのが、麦茶の「フレーバーホイール」です。

フレーバーホイールとは、ある食品から感じられる香りや風味、味わいなどの特長を表す言葉を抽出・整理し、円状に表現したものです。

麦茶のフレーバーホイールは、2017年にはくばくが開発し、第64回日本食品化学工業会で発表しました。開発の際に使用した麦茶は20種類。社内から味覚や香りの識別試験をパスしたのち、訓練をつんだ精鋭10名が、麦茶の香り・味を評価。香りの特長を表現するのにふさわしい122語を抽出し、その中から類似表現をまとめるなどの編集作業を行い、28個の言葉を厳選しました。これを「ウッディ」「ロースト」など香りの系統別に9

つのグループに分け、味の面では麦茶の評価としてよく用いられる「甘み」「苦み」「ココ」「キレ」を使用して、フレーバーホイールにまとめました。甘い香りが際立つ麦茶や、苦味や香ばしい香りが特長的な麦茶など、同じ麦茶でも様々な味や香りの特長を持っていることが確認できました。

※はくばく『おいしい大麦研究所』 <https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/>、大麦百科「麦茶のおいしさ、言葉でどう表現しますか?」より

◎ はくばくの「麦茶」商品について

いつもの麦茶と一味違う
こだわり焙煎「プレミアム麦茶」



水出しでおいしい
麦茶 18袋



丸粒麦茶 12袋

ゴクゴク飲める
「お徳用タイプの麦茶」



香ばし麦茶 52袋



子ども喜ぶ麦茶
52袋

飲みやすい麦茶ベースの
「ブレンド茶」



もち麦入り水出し
ブレンド茶



やさしいライボス
ブレンド茶

■ 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/>

 **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