

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！

～摂取したい栄養素を手軽にめんから～ つるつるっと！注目の栄養素 “たんぱく質”“カルシウム”が手軽にとれる 『栄養サポートめんシリーズ』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、栄養が不足しがちな乾麺に、必要な栄養をギュッと詰め込んだ『栄養サポートめんシリーズ』として「一食分のたんぱく質がとれる細うどん」と「一食分のカルシウムがとれる細うどん」の2品を9月1日（火）より発売いたします。

これまでに「もち麦」を練りこんだ“食物繊維”が多いもち麦めんシリーズを発売し多くの方にご好評をいただきました。今回の新商品である『栄養サポートめんシリーズ』は、食物繊維に次いで摂取したい栄養素である“たんぱく質”と“カルシウム”を練りこんだ乾麺になります。健康維持を目的に“たんぱく質”と“カルシウム”は摂取しなければいけないと分かっているにもかかわらず通常の食事からでは必要分を摂取するのは難しいのが現状です。

「一食分のたんぱく質がとれる細うどん」は、一食で卵 2.7 個分※1のたんぱく質を、「一食分のカルシウムがとれる細うどん」は、一食で牛乳 1.4 杯分※2のカルシウムを摂取できます。

細うどんのライトな形状にし、つるつるとした食べやすい喉越しにこだわった製法で、冷たいうどん、温かいうどんも美味しく、育ち盛りのお子様～健康志向のご年配の方までお楽しみいただけます。また、賞味期限約一年で常温保存が可能のため、栄養も考えた備蓄食料としてもおすすめです。

主食をはくばくの『栄養サポートめんシリーズ』に置き換えて健康的な食生活を送ってみませんか？

※1：卵 1 個 50g。日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づいて計算

※2：牛乳 1 杯 200g。日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づいて計算



◎いつもと変わらないおいしさ、『栄養サポートめんシリーズ』とは？

■商品特長■

おいしさそのまま、手軽に栄養をサポートする細うどん。

うどんだけで簡単に食事を済ませたいけど“栄養バランス”が気になるという方に向けて開発した細うどんです。うどんと一緒に摂取したい栄養素の「たんぱく質」「カルシウム」を練りこむことで、栄養偏りの不満点を解消する商品になっています。普段の乾麺うどんと変わらないおいしさです。

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



※調理例

一食分のたんぱく質がとれる細うどん

一食分のたんぱく質がとれる細うどんです。

細うどん一食で、成人女性が一食分に必要なたんぱく質 17g※1(卵 2.7 個分※2)を摂取できます。

コシのある食感で、おいしくたんぱく質が摂取できます。

※1：成人女性の 1 日当たりの推奨量(50g)より算出(厚生労働省 日本人の食事摂取基準 2020 年版)

※2：卵 1 個 50g。日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づいて計算



一食分のたんぱく質が
摂取できます



えんどう豆由来の
植物性たんぱく質を使用



栄養バランスが気になる方
簡単に栄養をとりたい方



※調理例

一食分のカルシウムがとれる細うどん

一食分のカルシウムがとれる食塩不使用の細うどんです。

細うどん一食で、成人男性が一食分に必要なカルシウム 300mg※1(牛乳 1.4 杯分※2)を摂取できます。

つるつとしたのどごしで、おいしくカルシウムが摂取できます。

※1：成人男性の 1 日当たりの推奨量(800mg)より算出(厚生労働省 日本人の食事摂取基準 2020 年版)

※2：牛乳 1 杯 200g。日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づいて計算



一食分のカルシウムが
摂取できます



海藻由来のカルシウムを使用



牛乳や乳製品が苦手な方でも、
手軽にカルシウム摂取

■ 商品概要 ■



ゆで時間：7 分



ゆで時間：7 分

商品名	一食分のたんぱく質がとれる細うどん	一食分のカルシウムがとれる細うどん
内容量	180 g	
希望小売価格	270 円 (税抜)	
賞味期限	360 日	
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく、えんどう豆たんぱく、食塩／加工でんぷん	小麦粉(国内製造)、海藻粉末

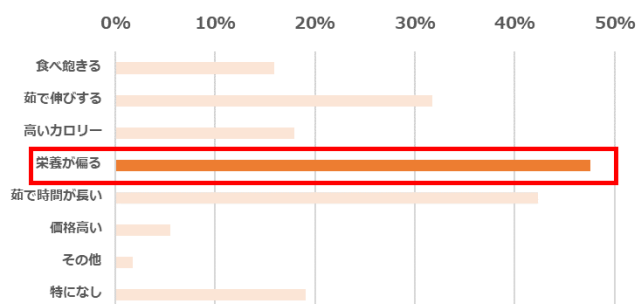
本件に関する問い合わせ先

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

◎ うどんだけの食事では「栄養面」が心配。摂取したい栄養素は「食物繊維」「たんぱく質」「カルシウム」。

うどんの不満点



うどんの不満点 (MA)

※はくばく web 調査より
調査期間：2020 年 2 月～2020 年 3 月
調査対象：全国 20 代以上の女性
合計 435 人

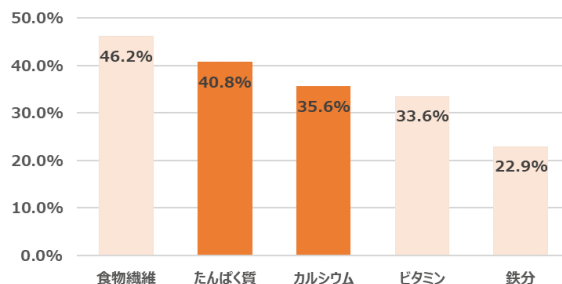
うどんと一緒に摂取したい栄養素 (MA)

※はくばく web 調査より
調査期間：2019 年 12 月
調査対象：全国 50 代～70 代以上の女性
合計 292 人

うどんは手軽で簡単に食べられる反面、食べている人の約半数である 48 %もの人がうどんだけだと「栄養が偏る」と懸念しています。

また、うどんと一緒に摂取したい栄養素として、「食物繊維」「たんぱく質」「カルシウム」の順となります。健康維持を目的に意識的に摂取しなければいけないと分かっているにもかかわらず、通常の食事からでは必要分を摂取するのは難しいのが現状です。

うどんと一緒に摂取したい栄養素



◎ はくばくの「乾麺」商品について

「食物繊維」が摂取できる
もち麦めんシリーズ



もち麦うどん もち麦そうめん もち麦そば もち麦手もみ風うどん

食塩不使用の
「塩分ゼロ」めんシリーズ



塩分ゼロうどん 塩分ゼロそうめん 塩分ゼロひやむぎ 塩分ゼロそば

■ 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