

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！

～こだわりの主食で、食物繊維習慣～ 雑穀ユーザー待望の「はくばくの“もち麦”」 白さにこだわった『国産もち麦シリーズ』3商品を 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、大麦市場で売上 No1※1 ブランドである「はくばくの“もち麦”」の新シリーズとして丁寧に選び抜かれた国産原料を使用した『国産もち麦シリーズ』を9月1日（火）より全国の量販店で発売いたします。

※1 インターネージ SRI 大麦市場 2018年4月～2020年3月累計販売金額ブランドランキング

炊飯タイプの『国産もち麦』『国産もち麦 500g』の2品は今年3月からの一部先行発売を経て9月1日（火）より全国販売を開始、新たにレトルトタイプの『国産かけるだけもち麦』を発売いたします。

炊飯タイプの『国産もち麦』『国産もち麦 500g』は、加えて炊くだけでいつものごはんに簡単に食物繊維をプラスでき、レトルトタイプの『国産かけるだけもち麦』は、ゆで調理済みなので、そのままごはんにかけてもち麦ごはんにしたり、スープやサラダのトッピング具材にしたり、普段の食事に簡単にもち麦をプラスできます。

国産の原料は「もち麦特有のにおいが少ない」「色味が白い」特長があり、より食べやすい雑穀です。当社の社名「はくばく」は白い大麦という意味です。「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たのが原点です。今回の商品も多くの方にもち麦をおいしく食べていただきたいという思いから開発いたしました。

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。食物繊維豊富な「もち麦」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。そんな食物繊維豊富な「もち麦」は、アフターコロナで注目される“おうちごはん”に、手軽に取り入れやすくおすすめのお健康応援食材です。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？



◎丁寧に選び抜かれた「国産」原料を使用した『国産もち麦シリーズ』とは？

■商品特長■

健康のために麦ごはんを食べ始めたお客様が、麦ごはんを続けられないと挙げられる理由の多くは麦ごはんの持つ「特有なにおい」やお米と混ぜた時の「色」についての声です。国産もち麦は「もち麦特有のにおいが少ない」「色味が白い」特長があります。

より多くのお客様に麦ごはんをおいしく食べて健康になってもらいたいという思いをもって数々の検討を行い、より品質の良い原料を選びました。もち麦の風味が苦手であきらめてしまった方にも続けやすい商品です。

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



炊飯タイプの『国産もち麦』『国産もち麦 500g』

加えて炊くだけでいつものごはんに簡単に食物繊維をプラスすることができます。

- ・ぷちぷち食感
- ・食物繊維量は玄米の3倍※（※はくばく調べ）
- ・炊き方は簡単、洗ったお米に混ぜるだけ



レトルトタイプの『国産かけるだけもち麦』

ごはんにかけてもち麦ごはん、スープやサラダにかけてトッピング具材として、普段の食事に簡単にもち麦をプラスできる、ゆで調理済みのレトルトタイプもち麦です。

- ・ぷちぷち食感
- ・家でも、出先でも場所や時間を選ばず使用できる

■ 商品概要 ■



個包装タイプ



小袋タイプ

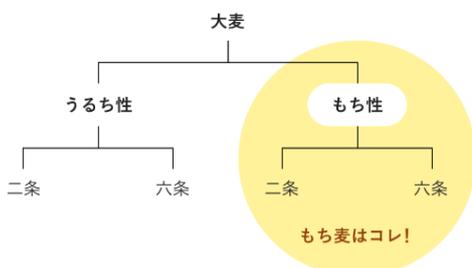


レトルトタイプ

商品名	国産もち麦	国産もち麦 500 g	国産かけるだけもち麦
内容量	50g×6 袋	500 g	50 g
希望小売価格	360 円（税抜）	550 円（税抜）	180 円（税抜）
賞味期限	360 日		
原材料名	もち大麦(国産)		もち麦（もち大麦（国産））、 植物油（大豆を含む）／ト レハロース

◎今、人気の「もち麦」って、どんな麦？

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。大麦には食物繊維が豊富に含まれていますが、中でも一般的にもち性品種はうるち性品種よりも繊維量が多く、ぷちぷち・冷めてももちっとした食感がおいしいと人気を集めています。



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

◎ 「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」の健康効果と今までにない食感が受け入れられ、今もなお市場が拡大しています。

※はくばく出荷売上金額（もち麦スタンドパック、もち麦800gの計）より



◎ 「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

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 のむもち麦と野菜 豆乳入り

もち麦粉を野菜と混ぜた
「飲料」



■ 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