

2020年11月10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！

## ～ 創業 80 周年に向けて「もち麦」の更なる価値創造を～ 認知率上昇中！プチもち食感「もち麦」 “「もち麦」飲食店トライアルキャンペーン”

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、創業 80 周年に向けて注力食材である「もち麦」の更なる価値創造を目指すにあたり、“「もち麦」飲食店トライアルキャンペーン”を実施いたします。はくばくは 2021 年 4 月に 80 周年を迎えますが、創業以来、皆様にもっと穀物を楽しんで食べていただきたいと考え穀物の価値追求に取り組んでまいりました。

なかでも食物繊維が豊富で話題の「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」は、食物繊維が豊富でごぼうの 2 倍、玄米の 4 倍※含まれています。プチプチ食感・冷めてもちっとおいしく、歯ごたえの良い食材と相性がよい、スープなどに入れてもふやけにくいといった特長があります。またジャンルや主食主菜等の分類にとらわれずアレンジがしやすいのも特長です。

飲食店の皆様ならではのアイデアと腕で「もち麦」をメニューに活用いただくことで、新たな「食」の楽しさを多くの方にお届けしたいと考えています。ご希望店様にはもち麦 5 kg（50g×100 個）を無償で提供いたします。

※「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



「もち麦」で  
#ちよい足し食物繊維

### ◎もち麦 5 kg（50g×100 個）を無償提供！ご応募方法

#### 1、ご提供商品

はくばくのもち麦 5kg 分（1 本 50g×100 個、レシピ冊子付）

※もち麦について (<https://mugigohan.jp/index.html>)

#### 2、ご応募方法

以下項目をご記入の上、メールにてお送りください。

<Mail 送付先> [FOC@hakubaku.co.jp](mailto:FOC@hakubaku.co.jp)

<ご応募締め切り> **11月25日（水）**

#### 【項目】

- ① 店名
- ② ご担当者様氏名
- ③ 電話番号
- ④ メールアドレス
- ⑤ 送付先住所

※サンプルには一部賞味期限が 2021 年 1 月末のものが含まれております。

※誠に恐れ入りますが、お届け日のご指定はできかねます。ご応募から納品まで 10 日前後の予定です。

※送付対象者様への発送連絡は、発送をもって代えさせていただきます。

※個別のお問い合わせには対応できないことがございますがご了承ください。

※後日商品のご案内などをお送りすることがございます。



### もち麦を使って、簡単クッキング動画公開中！

恵比寿「ピケ バル・デ・オリ」の和久井シェフによるもち麦を使ったリゾット、同じく恵比寿「バルペイト」太田シェフによるもち麦を使ったパエリアのクッキング動画を公開しています。下記の QR コードから Web にアクセスの上、ぜひご覧ください。

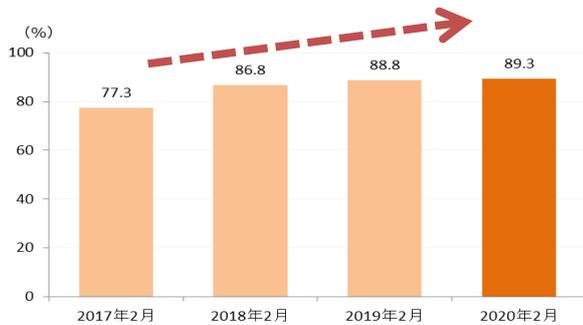


↑もち麦リゾット



↑もち麦パエリア

◎「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わかります。

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

◎食べ方いろいろ！進化したはくばく「もち麦」関連商品。

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

日常で食べる  
「暮らしのおかゆシリーズ」



もち麦おかゆ/五穀おかゆ/発芽玄米おかゆ

もち麦を粉にして  
「めん」「お好み焼粉」



もち麦 うどん      もち麦 そば      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

■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