

2021年1月20日(水)

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、バランス習慣～ 雑穀ユーザー待望!“毎日食べられる”にこだわった プレミアムブレンド、国産「発芽もち麦+16穀」 を1/20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、1941年創業の雑穀No.1メーカー※1として、毎日食べられる雑穀ごはんを本気で目指して、こだわり抜いたプレミアムブレンド、国産「発芽もち麦+16穀」を1月20日(水)より、はくばくオンラインショップ(<https://shop.hakubaku.co.jp/>)で販売いたします。

※1 インターネジ SRI ミックス雑穀市場 2016年4月～2020年9月 メーカー別販売金額

国産「発芽もち麦+16穀」は、厳選した国産原料の穀物16種類に「発芽もち麦」をブレンドしました。国産原料100%使用、17種類の穀物を独自のバランスでブレンドすることで、栄養バランスだけでなく、おいしさも追求しました。炊き方は簡単、洗ったお米に混ぜるだけ。どんな料理にも合う毎日食べやすい・続けやすい、もちもち・プチプチ食感の雑穀ごはんです。品質とブレンドにこだわった特別な商品のため、インターネット限定での販売になります。

雑穀ユーザーは、ご家庭で雑穀ごはんを食べる際に、クセがなく、栄養価が高く、飽きずに食べ続けられる雑穀ごはんを求めています。コロナ禍で健康意識はより高まり、新生活に向け栄養バランスを見直したい人に、ご自宅での“おうちごはん”におすすめの健康応援食材です。主食のごはんで、おいしく栄養バランス。おうちの健康習慣を見直してみませんか?



### ◎“毎日食べられる”雑穀ごはん。国産「発芽もち麦+16穀」とは?

#### ■商品特長■

厳選した国産原料の穀物16種類に「発芽もち麦」をブレンドした、もちもち・プチプチの雑穀ごはんです。独自のバランスで配合することで、栄養バランスがよく、どんな料理にも合うおいしさを追求しました。

#### 17種類の穀物は国産100%で、安全安心。



#### 安全

全国各地の産地へ直接足を運び、生産者から栽培履歴や育成状況、収穫量などを調査して、原料の安全性を確かめています。

#### 安心

残留農薬検査(自社分析)済み。

はくばくでは、原料に対して約400項目もの残留農薬検査を実施しています。また、水分量の分析や味・においといった人間の五感を駆使した検査も並行して行い、独自の基準を満たした原料だけを採用しています。

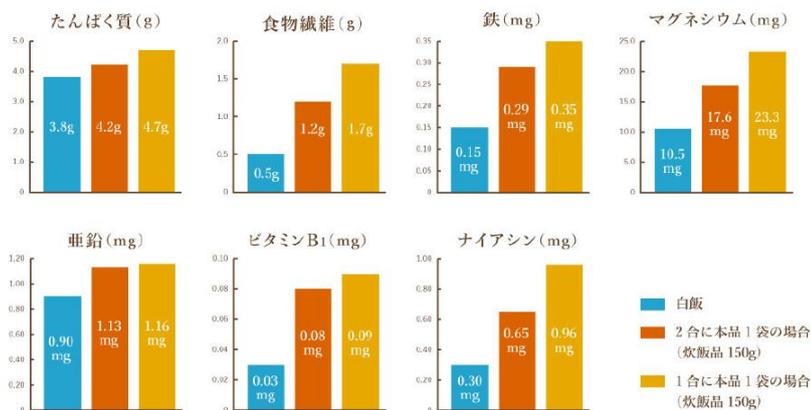
#### 本件に関する問い合わせ先

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](mailto:pr@hakubaku.co.jp)

## もち麦を発芽させ、栄養価※2UP！おいしさと栄養の両立で“毎日食べられる”雑穀ごはんへ。

※2 発芽させることで栄養価「ガンマアミノ酪酸」(通称：GABA) を高めた発芽もち麦を使用しています。

茶碗1杯(150g)当たりの栄養価比較



※白飯：日本食品標準成分表2015年版(七訂) 本品炊飯品：当社調べ

国産「発芽もち麦+16穀」炊飯品(1合に本品1袋の場合)と白飯を比べると、食物繊維は3倍以上、鉄やマグネシウムも2倍以上含まれています。

「発芽もち麦」とは、もち麦を水に浸し、芽を小さく出したものです。

発芽もち麦



ギャバ・食物繊維

栄養だけではなく、おいしさを追求するために、雑穀や大麦の独特な香りとして認識されている“青臭さ”や“酸臭”を、「きび」や「あわ」、「もち米」などの甘い香りでカバーできるように配合を研究しました。独特な香りが苦手…という方もおいしく召し上がっていただけます。

## 和洋中どんなメニューにも合うから、毎日続けられる。

炊き方は簡単、洗ったお米に混ぜるだけ。炊いた雑穀ごはんは、和洋中どんなメニューにも合います。

**準備**

**初めて食べる方におすすめ!**  
いつもと同じ水加減にした白米**2~3合**

**雑穀好きの方におすすめ!**  
いつもと同じ水加減にした白米**1合**

本品1袋

本品1袋につき  
水60ml



トマトキーマカレー



野菜たっぷり具だくさんサラダ



マーボのつけごはん



桜色ちらし寿司

## ■ 商品概要 ■



商品名	国産「発芽もち麦+16穀」
内容量	450g(30g×15袋)
希望小売価格	2,000円(税抜)
賞味期限	360日
原材料名	もち玄米(国産)、発芽玄米、挽割大豆、黒米、発芽もち麦、胚芽押麦、発芽赤米、きび、もち米、あわ、白麦、もち麦、挽割はと麦、緑米、ひえ、米粒麦、丸麦

※はくばくオンラインショップ  
(<https://shop.hakubaku.co.jp/>)にて販売

**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

◎ 雑穀ユーザーは、「クセがない」「栄養価が高い」「飽きずに食べ続けられる」ものを求めている。

ご家庭で雑穀ごはんを食べる場合、望むもの TOP5

1	クセがなく食べやすいもの	57.9%
2	栄養価が高いもの	45.2%
3	飽きずに食べ続けられるもの	37.6%
4	雑穀の配合が高いもの	21.3%
5	白ごはんに味わいが近いもの	15.8%

雑穀ごはん喫食経験がある方（20～40代女性）は、ご家庭では「クセがなく食べやすいもの」「栄養価が高いもの」「飽きずに食べ続けられるもの」を求めています。

ご家庭で雑穀ごはんを食べる場合、望むもの TOP5 (MA)

※はくばく web 調査より

調査期間：2020年8月28日(金)～2020年9月3日(木)

調査対象：全国

雑穀ごはんを中食・外食で喫食経験があるが内食では食べていない20-40代女性へ調査(n=221)

◎ はくばくの“雑穀”商品について

人気の定番商品  
「十六穀ごはん」



豆なしブレンド  
「まいにちおいしい雑穀ごはん」



見た目は白ごはん  
「まるで白米もっちり雑穀」



もっちり美味しい  
「発芽玄米」



日常で食べる  
「暮らしのおかゆ」



■ 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