

2021 年 3 月 9 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 / 【オンラインも受付中】社長の取材可能！

～ 3 月 9 日『雑穀の日』に結果発表 ～

日本雑穀アワード 2021 《一般食品部門》 はくばく『もち麦おかゆ』『国産「発芽もち麦+16 穀」』 金賞受賞！

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、一般社団法人日本雑穀協会が運営する表彰制度「日本雑穀アワード 2021 《一般食品部門》」にて、3 月 9 日『雑穀の日』に結果発表を受け、2020 年 9 月 1 日発売の新商品『もち麦おかゆ』、2021 年 1 月 20 日発売の『国産「発芽もち麦+16 穀」』の 2 品が“金賞”を受賞いたしましたので、お知らせいたします。

『雑穀の日』は、日本古来からの主食の原点ともいえる雑穀のすばらしさを伝える記念日であり、日付は、3 と 9 で「ざっこく」と読む語呂合わせに由来していますが、春の新商品や新メニューが発売されるこの時季に、少しでも多くの雑穀をおいしく取り入れていただきたいと願って、一般社団法人日本雑穀協会が制定した記念日になります。



■日本雑穀アワードとは

雑穀を使った優れた食品の表彰を通じて、健全な雑穀の市場形成につなげる制度。2011 年に一般社団法人日本雑穀協会（<https://www.zakkoku.jp/>）によって創設され、これまでに 150 商品を超える優れた食品が金賞を受賞し、雑穀の魅力やおいしさを伝えています。商品審査は、雑穀の幅広い知識やスキルを有する、雑穀アドバイザー、雑穀クリエイター認定者によって厳正、公正に行われ、ひとつの選択基準を示しています。

■日本雑穀アワード公式サイト

<https://zakkokuaward.jp/>

◎金賞受賞！『もち麦おかゆ』『国産「発芽もち麦+16 穀」』とは？

■おかゆが日常食に進化！暮らしのおかゆシリーズ『もち麦おかゆ』

2020 年 9 月 1 日発売、はくばく“初”のレトルトおかゆ「暮らしのおかゆシリーズ」は、健康的な穀物を使用した、国産原料 100%、食品添加物無添加のからだにやさしい日常のおかゆです。「もち麦」「五穀」「発芽玄米」の 3 品をラインアップし、雑穀の食感が楽しめるよう満足感のある食べ応えになっています。

おかゆは、体調不良時に食べるイメージがありますが、おかゆを喫食している人の多くは「日常の食事」として、おかずと一緒におかゆを食べていることが分かりました。雑穀のもつ健康価値とおいしさだけでなく、おかゆが日常食に進化していることをとらえて発売した商品になります。

●商品ブランドサイト：

<https://www.hakubaku.co.jp/brand/kurashinookayu/>



商品名	もち麦おかゆ
規格	250g
価格	230 円（税抜）
賞味期限	480 日
原材料名	うるち米（国産）、もち麦

■毎日食べられるにこだわった！はくばくプレミアムブレンド『国産「発芽もち麦+16 穀」』

2021 年 1 月 20 日発売、1941 年創業の雑穀 No.1 メーカー（※）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雑穀です。

（※インテージ 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）

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、通販限定で販売しております。



●はくばくオンラインショップ：

<https://shop.hakubaku.co.jp/>

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

◎はくばくのこだわり品質 ーおいしさと安全のためにー

私たちが提供する商品は、原料はもちろん製造工程においても多くのこだわりが詰まっています。品種を探索し、加工にたくさんの手間をかけ、徹底的に安全確認を行ったものをお届けしています。



はくばく こだわり 品質 大麦・もち麦

「もち麦」や「押麦」などは、それほど加工されていないように見えるため、どれでも同じと感じるかもしれません。でも、ムラなくおいしく麦ごはんが炊けるよう独自加工を行ったり、安心して食べていただけるようチェックを重ねたり、たくさんの工程を重ねて作っています。



はくばく こだわり 品質 雑穀

雑穀をもっと食べていただけるよう、さまざまな雑穀商品を開発しています。雑穀がもつ味、香り、食感をより引き出すため、加熱処理をするなどひと手間を追加。ブレンド雑穀は、何種類もの雑穀をどんな割合でブレンドすれば喜んでいただけるのか試験を重ね、黄金比を導きます。

<https://www.hakubaku.co.jp/kodawari/quality-barley/>

<https://www.hakubaku.co.jp/kodawari/quality-grains/>



「おいしさ味わう十六穀ごはん」は日本雑穀アワードで、2011 年、2012 年、2013 年の 3 年間連続“金賞”受賞で殿堂入りとなっております。

●「おいしさ味わう十六穀ごはん」について

<https://www.hakubaku.co.jp/brand/jurokkoku/>

■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 携帯：080-2293-4174 E-mail：pr@hakubaku.co.jp