

2021年8月25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 / 【オンラインも受付中】社長の取材可能！

## 【新定番へ挑戦】短め設計“小鍋ゆで”で簡単調理 『もち麦パスタ』9/1(水)新発売！

～レタス 1.4 個分の食物繊維<sup>※1</sup>・もっちり生パスタ食感～

創業 80 周年・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、もち麦市場 No.1<sup>※2</sup> ブランドとして高まる健康ニーズに応え、今や 15 種類を超える当社もち麦シリーズ商品に今までなかった『もち麦パスタ』を 2021 年 9 月 1 日（水）より全国で新発売します。

コロナ禍の巣籠もりによる健康志向の高まりで、糖質カットや糖質オフ系の健康パスタは、前年比 103.2%<sup>※3</sup>と需要が増えています。「健康パスタ×おいしい×簡単調理」をキーワードに、食物繊維が豊富な「もち麦」使用で、徹底的においしさにこだわり、生パスタのようなもっちり食感で健康ニーズに応えます。ゆで時間 7 分、かつ近年の個食需要で浸透した小鍋の直径に合わせた 18cm と短めの麺長で、麺をゆでる際に折る必要がなく簡単にゆでられます。毎日の健康的な食生活、調理の手間や時短化をサポートする“もち麦”の新定番です。炊飯、レトルト、麺、フレークなど、もち麦のバラエティ豊かな商品ラインアップを通じ、毎日の健康に貢献します。

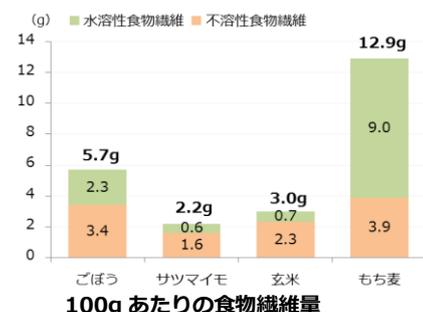
※1 「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）」をもとに算出。レタス可食部 250g を約 1 個分として換算。

※2 インテージ 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

※3 日経 POS 2019 年 4～3 月と 2020 年 4～3 月比較。



### ◎ 『もち麦パスタ』3つのポイント：健康×おいしい×簡単調理！



※「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

#### 1. 食物繊維で健康：

**1食（100g）でレタス 1.4 個分の食物繊維が摂れる！食物繊維の豊富な腸活食材「もち麦」入り**

不溶性食物繊維と水溶性食物繊維をバランスよく含んでいる「もち麦」（下図参照）。このもち麦をブレンドし、『もち麦パスタ』1食（100g）で食物繊維 4g＝レタス 1.4 個分の食物繊維を摂ることができず。さらに塩を入れずにゆでられるので、塩分カットにも役立ちます。

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：pr@hakubaku.co.jp

## 2. おいしい：

まるで生パスタ食感！プロのシェフやフードコーディネーターの協力のもと徹底的にこだわったおいしさ  
『もち麦パスタ』では健康系のパスタでもおいしく、ヘルシーに食べていただけるよう、開発段階からプロのイタリアンシェフやフードコーディネーターにアドバイスをもらい、味・食感に徹底的にこだわりました。もち性的大麦である「もち麦」をブレンドしたことで、生パスタのようなもちり食感を楽しめます。また、3.5mmの平麺でソース絡みがよい、おいしい健康系パスタです。

### 【もち麦パスタの調理例】

あさりとミニトマトのスープパスタ



ブロッコリーとタコのパスタ



## 3. 簡単調理

### ゆで時間 7分 & 折らなくても小鍋に入る 18cm の麺長で手間なし調理

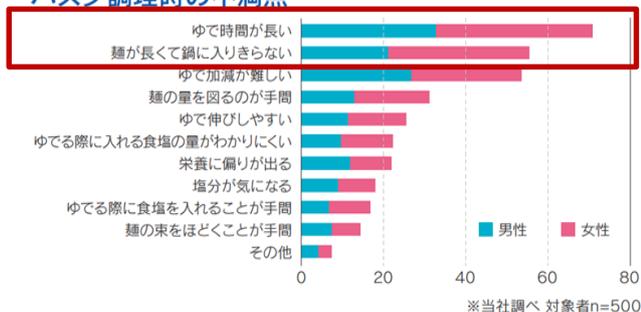
一般的な健康系パスタのゆで時間は 10～13 分が多いのに対し、『もち麦パスタ』は 7 分と短い時間でゆであがります。

また、近年の個食需要で浸透した小鍋の直径に合わせた 18cm の麺長で、麺をゆでる際に折る必要がなく、そのまま鍋に入れてゆでられます。



### 【参考】パスタ調理の不満点は「ゆで時間が長い」「麺が長くて鍋に入りきらない」

#### パスタ調理時の不満点



パスタ調理時の不満点について 20～60 代の男女 500 人の消費者にアンケート調査をしたところ、第一位は「ゆで時間が長い」第二位は「麺が長くて鍋に入りきらない」でした。(2021 年 3 月、はくばく調べ)

日々時間に追われる働き世代の時短ニーズに加え、近年高まる個食需要によって、パスタをそのままゆでられるような大鍋を持つ人が減り、直径 18cm ほどの小鍋のみを持つ人が増えたことが要因であると考えられます。

## ■商品概要



商品名	もち麦パスタ
内容量	300g
希望小売価格	350 円(税抜)
賞味期限	540 日
原材料	小麦粉(国内製造)、もち大麦粉、小麦たんぱくノ増粘剤(アルギン酸エステル)

### 本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：[pr@hakubaku.co.jp](mailto:pr@hakubaku.co.jp)

◎こんなにたくさん！食べ方いろいろ はくばくのもち麦シリーズ

もち麦をお米に混ぜて炊く  
「定番商品」

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」



はじめて  
食べるもち麦



もち麦  
スタンドパック



もち麦 800g



国産もち麦  
スタンドパック



国産もち麦 500g



もち麦ごはん  
無菌パック



国産かけるだけ  
もち麦

もち麦をおかゆにも  
「暮らしのおかゆシリーズ」



もち麦おかゆ



もち麦で食物繊維習慣 きなこ味/カカオ味



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

もち麦をつるっと食べやすく  
「麺シリーズ」



もち麦  
うどん



もち麦  
そば



もち麦  
そうめん



もち麦  
手もみ風うどん



もち麦  
パスタ

■はくばくについて



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



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/>

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：pr@hakubaku.co.jp