

【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!

いつものサラダに「あとのせ」するだけで"満足サラダ"のできあがり! はくばくのもち麦に新シリーズ

『あとのせもち麦』9/1(水)新発売!

8 割の女性、「気分がアガらない・・・」不満続出!"残念サラダ" バランス/おいしさ/腹もちが改善のカギ。

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、そのまま使える、簡単便利な調理済みのもち麦『あとのせもち麦』を、2021年9月1日(水)より全国で新発売します。





食物繊維でバランス、ぷちぷち食感でおいしさ、腹もちがアップ!

"調理済み"のもち麦で、サラダにあとのせするだけで、いつも食べているサラダが、からだもこころも元気になるサラダにアップグレード。サラダだけでなく、ごはんにまぜて、スープなどお好みの料理の具材としてもお楽しみいただけます。

■おすすめポイント

①バランスアップ: 水溶性・不溶性、ダブルの食物繊維で食事の栄養バランスを補います。

②おいしさアップ: もちもちぶちぶちした食感で料理のアクセントになります。

③腹もちアップ : もち性の大麦のため、しっかり弾力があり、満足感が得られます。

いつものサラダに「あとのせ」するだけで、"満足サラダ"のできあがり!

使い方は、簡単3STEP!あけて、あとのせするだけで完成!

パラパラとふりかけるだけなので

- ●スープにかけても
- ●ごはんに混ぜても使えます!

P ・・・本件に関するお問い合わせ先・・・

あとのせもち麦 広報事務局(株式会社 one 内) 担当:野々村

E-mail: press@one-inc.co.jp

Α

■商品概要



商品名	あとのせもち麦
内容量	50g
希望小売価格	150 円(税抜)
賞味期限	360 日
原材料名	もち麦(もち大麦(国産))、植物油脂 (大豆を含む)/トレハロース

【特設サイトでアレンジ公開】こんな時におすすめ!「あとのせもち麦サラダ」

特設サイトでは、 あとのせもち麦のおいしい食べ方をご紹介。

サラダやスープはもちろん、ディップソースや煮びたし、 トマトの肉詰め、グラタンなど、『あとのせもち麦』 ひとつでお料理の幅がグッと広がります。



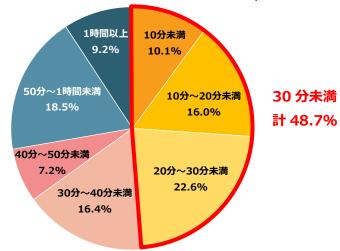


URL: https://www.hakubaku.co.jp/brand/mochimugi/atonose/

【参考】20~30 代の働く女性 1,000 名に聞いた、食事に関するアンケート

リモートワークのランチ時間、30分未満が約半数!

リモートワーク時にランチにかける時間【単一回答/n=487】



リモートワーク時のランチの平均時間をお聞きすると「20 分~30 分未満」が最も多く 22.6%となりました。計 48.7%と約 2 人に 1 人がリモートワークでのランチを 30 分未満で済ませているようです。

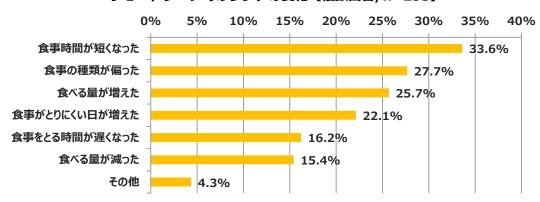
P ・・・本件に関するお問い合わせ先・・・

A あとのせもち麦 広報事務局(株式会社 one 内) 担当:野々村

E-mail : press@one-inc.co.jp

G E

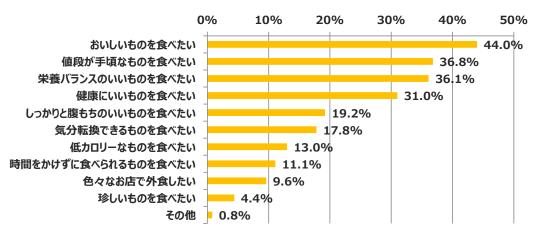
リモートワーク時のランチの変化【複数回答/n=253】



また、「リモートワーク時のランチの時間は、リモートワークの導入前(出社時)と比べ、変化がありましたか。」という質問で、「変化があった」と回答した女性は 52.0%となりました。「変化があった」と回答した女性に、どのような変化があったのかを具体的にお聞きすると、「食事時間が短くなった」33.6%、「食事の種類が偏った」27.7%、「食べる量が増えた」25.7%との回答が多い結果となっています。リモートワークで働く女性のランチ事情には様々な問題があることがわかりました。

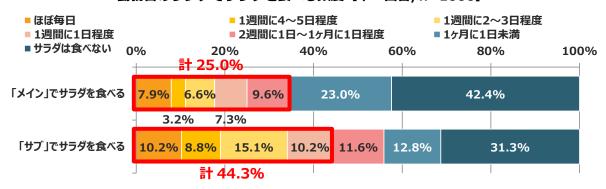
勤務日のランチは忙しい中でも「おいしさ」、「安さ」、「栄養バランスがいい!」が理想 4人に1人が週に1回以上サラダメインのランチを食べていることが判明。

勤務日のランチの理想【複数回答(3 つまで)/n=1000】



勤務日のランチの理想をお聞きすると、「おいしいものを食べたい」という回答が最も多く 44.0% となりました。次いで、「値段が手頃なものを食べたい」36.8%、「栄養バランスのいいものを食べたい」36.1%と続きます。仕事をがんばるために、おいしいものを食べたいけれど、値段や栄養バランスも気になる、という女性のインサイトが垣間見える結果となりました。

勤務日のランチでサラダを食べる頻度【単一回答/n=1000】



P ・・・本件に関するお問い合わせ先・・・

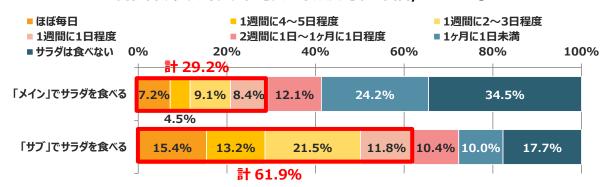
あとのせもち麦 広報事務局(株式会社 one 内) 担当:野々村

E-mail: press@one-inc.co.jp

G

Α

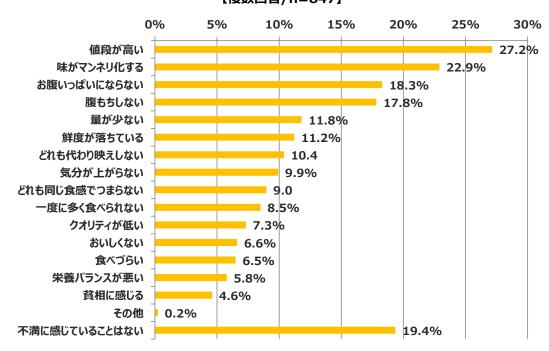
勤務日の夕食でサラダを食べる頻度【単一回答/n=1000】



また、勤務日のランチでサラダを食べる頻度をお聞きすると、週に1回以上お弁当などのサブメニューとしてサラダを食べる女性は計44.3%、週に1回以上サラダをメインとしたランチを食べる女性は計25.0%となりました。4人に1人が週に1回以上サラダメインのランチを食べているようです。さらに夕食では、週に1回以上サブメニューとしてサラダを食べる女性は計61.9%、週に1回以上サラダをメインとした夕食を食べる女性は29.2%となりました。

多くの女性は、「値段が高い!」、「味がマンネリ化する!」、「お腹いっぱいにならない!」 という不満をサラダに感じている。 いつものサラダが"残念サラダ"になりがちなことが明らかに。

勤務日に食べているサラダについての不満 【複数回答/n=847】



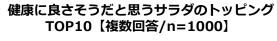
勤務日のランチまたは夕食でサラダを食べると回答した女性に対し、サラダに対する不満をお聞きしました。その結果、「値段が高い」、「味がマンネリ化する」、「お腹いっぱいにならない」という回答が多く集まりました。また、「不満に感じていることはない」と回答したのは 19.4%にとどまり、80.6%がサラダに対して不満を抱いていることがわかりました。

P ・・・本件に関するお問い合わせ先・・・

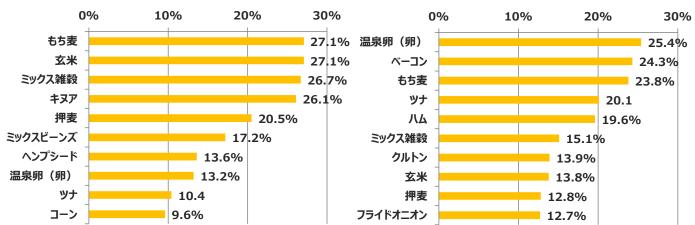
あとのせもち麦 広報事務局(株式会社 one 内) 担当:野々村

Α

トッピングで"残念サラダ"を「アガる」"満足サラダ"に! 「もち麦」は「健康に良さそう」第 1 位、「満足感がありそう」第 3 位にランクイン。



満足感がありそうだと思うサラダのトッピング TOP10【複数回答/n=1000】



健康に良さそうだと思うサラダのトッピングをお聞きすると、「もち麦」が 27.1%で第 1 位となりました。その他「玄米」や「雑穀」など穀物が上位となっています。また、満足感がありそうだと思うトッピングでは「もち麦」は 23.8%で第 3 位となりました。

健康と満足感、どちらも満たすことのできる「もち麦」をサラダにトッピングしてみませんか?

『あとのせもち麦』開発ストーリー

①【きっかけ】

20~30 代単身女性は「糖質やカロリーを気にするためごはんを食べない」という炭水化物を抜くダイエットが流行する一方、食物繊維を摂取したいという女性の声から、手軽に食物繊維が摂取できるもち麦があってはどうかというアイデアからこの商品は生まれました。

また、開発者を含めた20~30代単身女性はランチをサラダだけで済ますことがあり、サラダランチを満足させる一品にしたいという想いから開発がスタートしました。

②【ターゲット】

仕事やプライベートで忙しいけれど、健康的な生活を送りたいと思っている方や、サラダだけでランチを済ませたいけれど、サラダだけでは腹もちしない方など、そんな 20~30 代女性に、からだを気遣って食物繊維をたっぷり摂れるもち麦を召しあがっていただきたいです。

ランチはもちろん、夕食のスープなどのトッピングにもぜひご活用ください。

【調査概要】

1. 調査の方法: WEB アンケート方式で実施

2. 調査の対象:全国の20歳~39歳の女性有職者

3. 有効回答数:1000名(20代:500名/30代500名)

4. 調査実施日: 2021 年7月19日(月)~7月21日(水)

■引用・転載時のクレジット表記のお願い

※本リリースの引用・転載は、必ずクレジットを明記していただきますようお願い申し上げます。 <例>「株式会社はくばくが実施した調査結果によると……」

P ・・・本件に関するお問い合わせ先・・・

A あとのせもち麦 広報事務局(株式会社 one 内) 担当:野々村

E-mail: press@one-inc.co.jp

G

■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

TH anniversary 粒を見つめ続ける。