

【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！

玄米の入門商品！ 炊飯器の白米モードで炊けるやわらかい原料使用 『やわらか食感の玄米』を11月1日(火)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、『やわらか食感の玄米』を2022年11月1日(火)より全国で新発売します。

本商品は「玄米だけでもおいしく食べられる！」をコンセプトに、やわらかい食感の玄米を好む方に向けた、粒全体のやわらかさを特長とする玄米商品です。

「ぼそぼそしている」「硬い」といった従来の玄米商品に対する食感の不満点を解決するために、原料の玄米は何十種類もの中から、胚乳部も外皮もやわらかい品種を選定しました。

調理面においても玄米ながら白米モードで炊飯できるため、普段と同じ炊飯方法でOK。炊飯時の煩わしさもないため、玄米初心者の入門商品としてもぴったりです。玄米に対する不満点、ハードルを解消した毎日の食事に取り入れやすく、継続しやすい商品です。玄米は全粒穀物ならではのマルチな栄養素(食物繊維、鉄、ビタミンB1)を摂ることができます。はくばくの『やわらか食感の玄米』で手軽に玄米始めてみませんか？



個包装タイプ

チャック付きピロータイプ

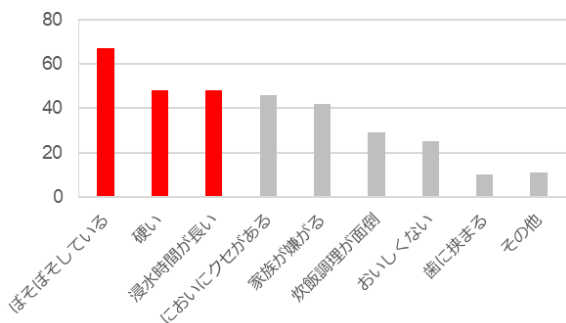
■商品特長

- ・白米モードで炊ける
- ・やわらか食感
- ・使いやすい個包装タイプと
保管に便利なチャック付スタンドタイプの2種類
- ・浸漬時間は30分(一般的な生玄米は2~3時間)
- ・北海道産玄米使用

■商品概要

商品名	やわらか食感の玄米
内容量	各360g(30g×12袋)、1500g
希望小売価格	各800円、1600円(税抜)
賞味期限	360日
原料玄米	複数原料米 国内産10割

【参考】既存の玄米の不満点は「ぼそぼそしている」「硬い」おいしくないイメージが高い



既存の玄米・加工玄米の不満点について221人の消費者にアンケートを行ったところ、第一位は「ぼそぼそしている」、第二位は「硬い」、第三位は「浸水時間が長い」でした。(はくばく調べ)

『やわらか食感の玄米』はやわらか&程よいもちり感が特徴的なこだわりの原料を使用することで玄米の不満点を解決。浸水時間も短く白米モードで炊飯できるため、普段の生活に無理なく取り入れやすいのも特徴です。

※はくばく調べ 玄米・加工玄米を炊飯・喫食している方 n=221(複数回答)

■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
U R L : <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