

2023年3月1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】社長への取材可能！

## 「冷」「温」「和え」とアレンジ自在 穀物一筋 80 年以上のむぎ屋だからできる こだわり配合による「コシ」と「食感」 「むぎ屋の中華麺シリーズ」を 3 月 1 日（水）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、『むぎ屋の中華麺シリーズ』を 2023 年 3 月 1 日（水）より全国で新発売します。

本商品は「麺のコシ、のど越し、食感にこだわった中華麺」をコンセプトに、穀物一筋 80 年以上そして、そうめん、うどん、冷麦、蕎麦などの麺づくりを長年行ってきた当社が原料である小麦粉、配合にこだわって完成したむぎ屋ならではの「中華麺」です。

中華乾麺は、乾麺の長所である、賞味期限の長さ、調理のしやすさ、運びやすさだけでなく、中華麺ならではのアレンジ料理の作りやすさの点が評価されており、市場は年々伸長。2018 年と 2021 年の生産量推移を調査したデータによると、生産量は 1.3 倍に拡大しています。<sup>※1</sup>

また、中華麺に関する調査<sup>※2</sup>を実施したところ、「めんのコシ」、「のど越し」、「食感」を美味しさのポイントとして重視していることが分かりました。

本商品は、中華麺に求める美味しさのニーズに応えるべく、当社が長年行ってきた麺づくりの技術を用いて「めんのコシ」はもちろん、食感に特化した「もちりとした食感の平打麺」、のど越しに特化した「つるりとしたのど越しの細麺」の 2 種類をご用意。麺だけなのでアレンジも自在で、春夏は「冷やし中華」や「混ぜ麺」として、秋冬は「鍋のめ」や「ラーメン」に。「替え玉」にもお使いいただける商品になっています。

<sup>※1</sup> 食品需給研究センター調べ（単位：原料小麦粉使用トン、%） <sup>※2</sup> 当社調べ（n=400）



商品名	むぎ屋の中華麺シリーズ	
	平打麺	細麺
内容量	180g	
希望小売価格 (税込)	216円	
賞味期限	360日	
発売日	2023年3月1日	

## ■商品特長

素朴な味わいながらも、**もちりつるりとした味わいの中華麺**をお楽しみいただけます。

**POINT 1** 「もちりとした食感」の平打麺と、「つるりとしたのど越し」の細麺の2種類をご用意。

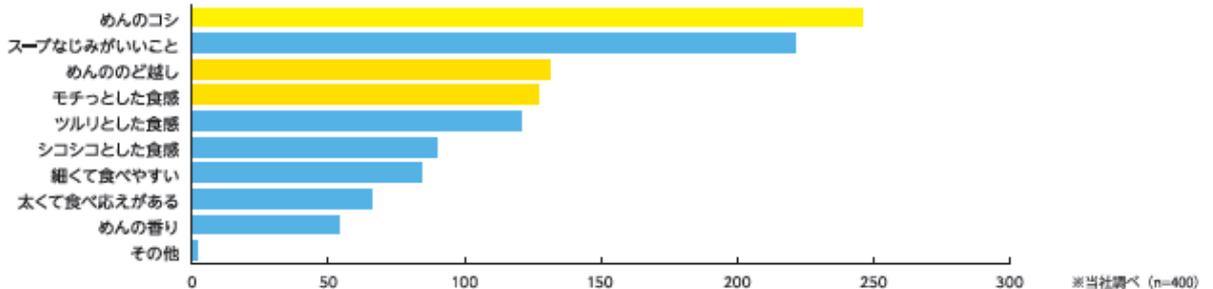
**POINT 2** 「冷やし中華」「混ぜ麺」「ラーメンサラダ」「替え玉」など、お好きな「冷・温」メニューに！



## ■市場ニーズ

消費者が求めている価値の上位「めんのコシ」「のど越し」「モチっとした食感」に着目！

### ●中華麺の美味しさのポイント



## ■はくばくについて



穀物をおいしく、  
みんなを健康に。



**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