NEWS　RELEASE

2021 年 9 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　/　【オンラインも受付中】社長の取材可能！

自宅で老舗そば屋の本格感を味わえる「そば湯まで美味しい蕎麦シリーズ」
希少な“信州産そば使用“の限定プレミアム品
『信州産そば湯まで美味しい蕎麦 黒』を 9/1(水)新発売！

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、「そば湯まで美味しい蕎麦シリーズ」から、信州産そば使用のプレミアム品『信州産そば湯まで美味しい蕎麦　黒』を 2021 年 9 月 1 日（水）より取扱企業限定商品として全国で新発売します。「そば湯まで美味しい蕎麦シリーズ」は高まる本格ニーズに応えるこだわりの乾麺そばを追求し、自宅で老舗そば屋の本格感を味わえる商品シリーズです。

コロナ禍の巣篭もりによる健康志向、内食需要の高まりで伸長する乾麺市場のなかでも、2020 年乾麺そば市場は前年比 117%※1 と大きく伸長しています。特に本格ニーズに応える高価格帯の商品が好調に推移※2 しており、食塩無添加でそば湯も飲める「そば湯まで美味しい蕎麦シリーズ」も好評※3 をいただいています。

『信州産そば湯まで美味しい蕎麦　黒』は、希少な“信州産そば”を使用したプレミアム品です。信州産の玄そばは国内生産量の 1 割程度のため流通する信州産そば使用の商品は少なく、乾麺そばご愛用の皆様にも産地のバリエーションをお楽しみいただけます。また、食塩無添加の麺は、ゆで時間 3-４分と短めの調理時間で、太さが違う 3 種乱切り仕上げによるしゃっきり食感、そば湯まで美味しく召し上がれます。

はくばくは主食で豊かな食生活の実現に貢献してまいります。おうちでいつでも老舗そば屋で食べているような気分と本格感あふれるそばをゆっくり味わってみませんか？

※1 インテージ SRI 乾麺及び乾麺そば市場 2018 年～2020 年（4~3 月）累計販売金額

※2 日経 POS（乾麺　干し日本そば）2020 年 4 月～2021 年 3 月販売金額

※3 はくばく出荷売上金額 2018 年度～2020 年度

◎自宅で老舗そば屋の本格感を麺とそば湯で味わえる「そば湯まで美味しい蕎麦シリーズ」とは？

食塩無添加とこだわりの配合により、そば湯が飲めるほど本格的で好調に販売を伸ばしているシリーズです。乾麺で「そば湯」を飲めるという「ありそうでなかったコンセプト」が高価格帯蕎麦の新しい付加価値として評価され、2019 年度食品産業技術功労賞を受賞しました。
幅広い年代層から支持されています。

●商品ブランドサイト：
https://www.hakubaku.co.jp/products/series/sobayumade/

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

◎取扱企業限定！信州産そば使用プレミアム品『信州産そば湯まで美味しい蕎麦　黒』

取扱企業限定

信州産そば使用のそば湯まで美味しい３種乱切り仕上げの黒い藪蕎麦

■商品特長■

・希少な信州（長野県）産玄そば使用の野趣あふれる藪蕎麦
・ゆで時間　3～4 分（ざる）
・3 種乱切り仕上げの太さが違う麺により食感が楽しめる
・食塩無添加でそば湯まで美味しく飲める
・めんづくりは水が命。信州木曽御岳山麓水系の水を使用

商品名	信州産そば湯まで美味しい蕎麦　黒
内容量	210g
希望小売価格	450 円(税抜)
賞味期限	360 日
原材料	そば粉（そば（長野県産））、小麦粉、小麦たんぱく

◎本物の蕎麦にこだわりぬいて御岳山の麓へ。信州開田高原でつくる「はくばく」の蕎麦

信州開田高原、霧しなの郷

はくばくが持っている本格そばブランドの「霧しな」。最高のそばづくりをするために最高の環境を求めて信州開田高原に生産の拠点をつくりました。開田高原の澄んだ空気と御岳山の清らかな水、朝夕の寒暖の差、そして味を深める冷涼な霧が加わり、全国に名高いそばが生まれます。最新の設備で真に愛される味を育み続けます。

●霧しな：　http://kirishina.co.jp/

■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

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