

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 / 【オンラインも受付中】社長の取材可能！

## 雑穀のはくばく × ミシュラン1つ星 日本料理 鈴なり 旬を感じる“春の炊き込みごはん” 3月1日(水)からコラボメニュー提供開始

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、「わびさび」をコンセプトに日本料理の伝統を守りつつ、独創性のある本格的な会席料理を提供し、ミシュラン1つ星を7年連続で獲得した「日本料理 鈴なり」(所在地:東京都新宿区)とコラボレーションし、はくばくの『十六穀ごはん』『もち麦』を使用した「鶏とごぼうの十六穀炊き込みごはん」と「もち麦入りかんもどき」を2023年3月1日(水)~3月31日(金)の期間限定でご提供いただきます。

該当メニューを頼んだお客様に限定ではくばくのスティック状で計量不要の『十六穀ごはん2P』とご家庭でも日本料理 鈴なりの「鶏とごぼうの十六穀炊き込みごはん」が再現できるレシピをプレゼントいたします。

季節を織りこみながら素材が持つ味の魅力を最大限活かす日本料理 鈴なりの、味だけでなく見た目からも“旬”を感じることできる「春の限定メニュー」をぜひお楽しみください。



### ■村田 明彦料理長プロフィール

1974年東京生まれ。料理人。日本料理「鈴なり」主人  
幼少期から祖父が東京・門前仲町で営んでいたふぐ料理店で遊んでいたことから料理人を志す。商業学校卒業後、老舗日本料理店「なだ万」に入社。13年修業を積み、2005年「鈴なり」開店。2012年に初めてミシュランの1つ星を獲得。以降、2018年まで7年連続で獲得。リーズナブルな値段で本格的な日本料理が食べられるとあって幅広い層から人気を博している。雑誌やWeb、テレビなど各種メディアでも活躍中。2015年にはミラノ万博に和食の料理人として参加。  
農林水産省「和食給食応援団」のメンバーとして和食文化の振興、「チームシェフ」の一員として地域活性化にも取り組んでいる。



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

## ■日本料理 鈴なりについて

日本料理の伝統を守りつつ、季節を織りこみながら素材が持つ味の魅力を最大限活かす、独創性のある本格的な会席料理を提供することで評判のお店。

店舗名：日本料理 鈴なり

住所：〒160-0007 東京都新宿区荒木町7番地 清和荘

営業時間：月～土 18:00～23:00 (L.O.20:30)

定休日 日曜・祝日

URL：<https://suzunari-arakicho.com/>



## ■メニュー紹介

### 「鶏とごぼうの十六穀炊き込みごはん」



十六穀の味や香ばしさを感じていただくため、あえてシンプルな具材で仕上げた炊き込みごはんです。カリカリ梅と雑穀の食感がアクセントになり、噛みしめることでたっぷり吸った出汁や具材のうまみを感じられる一品です。また、シンプルながら、ほんのりピンクに色付いたごはん、季節感や華やかさも演出。

### 「もち麦入りがんもどき」



食物繊維が白米の25倍あるスーパーフード、もち麦。もち麦を具材として、がんもどきの中に練り込みました。炊き上げてももち麦の食感がのこり、噛みしめることでうまみが口の中に広がります。

## ■はくばく『十六穀ごはん』商品概要

30gのスティック入り、計量不要でいつものごはんに簡単に加えることができます。ご家庭でも村田料理長監修の「鶏とごぼうの十六穀炊き込みごはん」をお楽しみください。



商品名	十六穀ごはん 2P
内容量	30g×2本
賞味期限	360日

## ■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**

### 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