

2023年4月12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！

『主食改革』のはくばくから外食・中食産業の皆様へ テイクアウト・デリバリーの不満点を解決！ 炊き立て食感が続く“あと混ぜ”タイプの 『混ぜるだけ雑穀ごはん』を4月12日（水）新発売



『主食改革』を提唱する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）は炊いたごはんにあとから混ぜるだけで炊き立て食感が続き、テイクアウト・デリバリーの課題を解決する業務用商品『混ぜるだけ雑穀ごはん』を2023年4月12日（水）より全国で発売します。

コロナ禍を経て外食市場の利用形態は変化しており、店内飲食からテイクアウト・デリバリーの需要は今後も伸びていくと考えられます。外食市場について調べたアンケート調査^{*1}によると、テイクアウト・デリバリーをコロナ前後で比較すると約50%の人の利用が増加しており、定着した選択肢として利用していることが分かりました。

一方で、テイクアウト・デリバリーの不満点として「料理が冷めてしまい出来立てと比べると美味しさが劣る」「栄養バランスの良い料理が少ない」といった点が挙げられており、多くの人が利用している反面、日常使用の選択肢としてハードルとなる課題が見えてきました。

本商品はそれらの不満点を解決できる商品です。調理後時間が経っても炊き立てごはんの柔らかく、しっとりした食感を出せる配合を目指し雑穀をブレンド。栄養素豊富な雑穀を原料にしているため、鉄やマグネシウム、食物繊維など雑穀特有の“マルチ”な栄養素をメニューにプラスさせることができます。また、レトルトタイプのため、常温保存可能で開封後すぐに使用でき、ごはんを炊き分ける必要もございません。どんなおかずとも食べ合わせが良い配合を目指し設計したため、幅広くお弁当やトッピングの具材としてお惣菜にもご活用いただけます。

^{*1} 外食市場の把握 はくばく調べ（n=800）



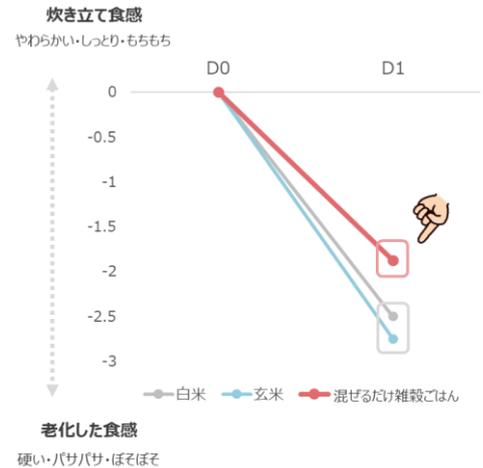
商品名	混ぜるだけ雑穀ごはん
内容量	120g
賞味期限	360日
用途	ごはん・惣菜

■商品特長

1. 炊き立て食感がつづく！時間が経ってもパサつきにくい

調理後時間が経ってもおいしい雑穀を目指し、ゴマや大豆など油脂を多く含む雑穀を中心にブレンド。油がお米や雑穀をコーティングしてパサつきにくく時間が立っても炊きたて食感をキープします。

※ 炊き立て食感に関する物性評価 (D0:炊飯後、D1:1日後)
白米、玄米、混ぜるだけ雑穀ごはん比較
はくばく官能評価調べ (n=10)



2. 炊いたごはんを“あと混ぜ”するだけ、簡単雑穀ごはん

全粒雑穀を中心に配合し、混ぜやすさがアップしました。加えて、雑穀特有の色づきもプラス。(はくばく既存品比較)。レトルト商品なので常温保存可能で、開封後すぐに使用できるため、雑穀ごはんを別に炊き分けるといった飲食店でのオペレーション課題を解決します。

1袋 120g なので1食当たり 20g, 30g, 40g とメニューに合わせて配合量(食数)をお選びいただけます。



3. 栄養をごはんにプラス

健康に嬉しい鉄やマグネシウムを含む雑穀をブレンド。混ぜるだけで健康ごはんに変じできます。あと混ぜタイプのためごはんを炊き分ける手間がないので、個食対応も可能です。惣菜のトッピングとしても活用いただけます。



雑穀のチキンオーバーライスプレート

ニューヨークで人気の屋台飯「チキンオーバーライス」をワンプレートで！
スパイスの効いた鶏肉と野菜たっぷりで大人気のメニューです。雑穀を合わせてワンプレートで大満足な一品に♪
2種類のソースが決めて！1枚で焼いてカットするとボリュームが出ます。食べる人に合わせて焼き方、切り方を変えるだけでボリュームを調整できる万能メニューです。



たことクリームチーズ雑穀マリネ

淡白なたこにクリームチーズと一緒に使うことで、コクをプラス！雑穀のプチプチ感がいいアクセントに！
副菜メニューにも使用できるレトルト雑穀です。
季節によって野菜を変えてもおいしく召し上がれます！

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

◎はくばくからの提案「ととのう食べ方」について

食生活が乱れがちな現代社会において、体に良いものいいことを摂り入れたいニーズが生活者の中で高まっています。体に良いものを日常的に摂り入れるために大切なのは無理なく続けられることであり、ごはんとおかずを食べる日本人の食生活だからこそ、自然にフィットする「選べるごはん」の選択が健康づくりのパートナーになると考えています。内側からのカラダづくりを通じて、健康な状態にととのえたいという、生活者のニーズにこたえるのが、ごはんを選べる「ととのう食べ方」という選択です。

				
うるち麦	もち麦	雑穀	発芽玄米	オーツ麦
あっさりした味わいが特徴。肉や揚げ物などの脂っこいメニューと好相性です。	もちもち食感が特徴。野菜等食感の良い具材とあわせるとよりおいしさがアップ。冷めてもパサつかないのがポイントです。	栄養をバランスよく補える。うま味・コクをプラスし、彩り鮮やかでメニューをワンランクアップできます。	100%で使用できる発芽玄米。ヘルシーメニューやたんぱく質メニューに役立ちます。	トレンドのオーツ麦。プチプチ食感がアクセントになります。時間が経過しても食感を維持できます。
おすすめメニュー	おすすめメニュー	おすすめメニュー	おすすめメニュー	おすすめメニュー
肉系定食/揚げ物系定食	丼メニュー/リゾット/おにぎり/いなり寿司	カフェプレート/魚系定食/カレー	野菜中心の定食/たんぱく質メニュー	カフェプレート/ドリア/カレー

図：選べるごはんのご紹介



健康意識の高まりから、栄養バランスを考えた食事を自分で選ぶ傾向にあり、「ごはんの選べるお店に魅力を感じますか？」という問いに対して半数以上の60%もの人が「魅力を感じる」と回答しています。^{※1}

外出先の食事でもごはんを選ぶことのできる「ととのう食べ方」を外食・中食産業の皆様と広げていくために、特設サイトをオープンしました。協賛企業様向けの「ととのう食べ方」のコンセプト動画や、店舗に貼れる「ととのう食べ方」ロゴステッカーのダウンロードができる他、名店シェフ監修の穀物レシピやなどを公開中です。ぜひご活用ください。

特設サイト URL : <https://www.hakubaku.co.jp/brand/totonoutabekata/>

※1 はくばく調べ 外食・中食に関するアンケート (n=600)



■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、我々ははくばくは主食であるごはんの「質」を見直す「主食改革」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