

2024年2月9日（金）

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】社長への取材可能！

コシの強い「和麺」と小麦の旨味引き出す「発酵」 はくばく初「こうじ」を取り入れた乾麺「糀麺」を3月1日新発売

主食改革を提唱する株式会社はくばく（本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊）は、『糀麺』を2024年3月1日（金）より全国で新発売します。

当社独自の製法で仕上げた食感が特徴的な麺を使用。そうめんの麺にはコシの強さに加え、茹でた後も茹で伸びしにくい艶やかで喉越しの良い麺を採用しました。うどんの麺には3種の異なる太さの麺を混ぜ、手打ち風を再現。多加水でしっかりねかすことでコシの強いうどんに仕上げました。

また、「和麺」のおいしさを最大限引き出すために旨味を引き出す「こうじ」を配合しました。

コロナ禍による健康意識の高まりによりこうじ市場は年々伸長。2019年から2023年の4年間で141%の伸長をしております。^{※1}また調査より「調理の味付け」としての摂取も多いことが分かり、“こうじ”は「健康感」に加えて、「旨味、おいしさ」のイメージを付与する長期トレンドの調味料となっています。^{※2}

本商品に使用した“こうじ”には、米こうじ由来の素材の甘味や旨味を引き立てる「熟成こうじパウダー」を使用。こうじの持つ、「健康感」、「旨味、おいしさ」の2点と「和麺」のおいしさを最大限引き出す最適な配合を検討し完成した商品です。

こうじとの相乗効果で小麦の風味引き立たせた、当社初のこうじを使用した「糀麺」。ぜひお試しください。

※1 POSEYES こうじのワードが入った調味料・ソース（2019-2023:4~9月） ※2 当社調べ 「こうじ菌と乾麺に関するアンケート」 2023年3月（女性 n=400）

コシが強く喉越しの良い麺。
海藻由来の成分を使用し、時間が経っても茹で伸びしにくいのが特徴



3種類の異なる太さの麺を混ぜ、手打ち風の食感に。
「多加水」と「ねかし」の工程でコシの強さが特徴

商品名	糀そうめん	糀うどん
内容量	270g	
希望小売価格（税込）	356円	
賞味期限	360日	
発売日	2024年3月1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