

2022年6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！

“もち麦”のはくばく×スーツァンレストラン陳コラボ記念 「～カラダにうれしい、新食感体験！～もち麦炒飯キャンペーン」 6月1日(水)～6月14日(火)実施

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、日本の中華料理界を牽引し続ける陳建一の名前を冠し展開する「スーツァンレストラン陳」（所在地：東京都渋谷区）とのコラボレーション記念として「～カラダにうれしい、新食感体験！～もち麦炒飯キャンペーン」を6月1日(水)～14日(火)にTwitterにて実施いたします。

本キャンペーンははくばく公式Twitter(@hakubaku_jp)をフォロー＆当該キャンペーンの投稿をリツイートしていただくことで参加できます。参加者の中から抽選で20名様にお米に入れて混ぜて炊くだけ『もち麦スタンドパック』と『おいしさ味わう十六穀ごはん』を各1袋ずつプレゼントいたします。



今回のコラボでは、“カラダにうれしい、新感覚体験フェア”としてはくばくの『もち麦』『十六穀ごはん』を使用した「もち麦入りヒスイ炒飯」と「十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ」を6月1日(水)～6月30日(木)の期間限定でスーツァンレストラン陳渋谷店にてご提供いたします。

“食物繊維が豊富で健康的なだけでなく、パラパラ炒飯が簡単に作れ、具材の一つとして食感のアクセントもプラスできる”とスーツァンレストラン陳渋谷店井上和豊料理長のお墨付きをいただいたはくばくの『もち麦』。レストランで提供されているメニューを自宅で再現できるレシピもコラボ記念として特別にはくばくホームページと公式Instagram(@hakubaku_official)にて公開中です。

この機会にご家庭でも穀物の美味しさ・可能性を最大限に引き出したスーツァンレストラン陳のプロの味をぜひご体験ください。

◎ 「～カラダにうれしい、新食感体験！～もち麦炒飯キャンペーン」概要

応募期間：2022年6月1日(水)～2022年6月14日(火)23:59まで

応募方法：①はくばくの公式Twitter(@hakubaku_jp)をフォロー

②キャンペーン投稿をリツイート

賞品：『もち麦 スタンドパック』＆『おいしさ味わう十六穀ごはん』各1袋ずつのセットを計20名様にプレゼント

当選発表：応募期間終了後、厳正な抽選の上、当選者には当選通知を締切後2週間を目安にDM（ダイレクトメッセージ）で送付します。※賞品の発送は当選連絡後1か月以内を予定。

キャンペーンページ URL：<https://www.hakubaku.co.jp/campaign/81/>

応募資格・注意事項などキャンペーンの詳細はこちらをご覧ください。

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

<プレゼント商品概要>

1. 食物繊維が豊富なもち麦をお米に混ぜて炊くだけ！『もち麦スタンドパック』



商品名	もち麦スタンドパック
内容量	600g (50g×6 袋)
希望小売価格	450 円(税抜)
賞味期限	360 日
原材料	もち大麦 (アメリカ又はカナダ又はその他)

2. 一粒一粒しっかりコク、もっちり旨い『おいしさ味わう十六穀ごはん』



商品名	おいしさ味わう十六穀ごはん
内容量	180g (30g×6 袋)
希望小売価格	450 円(税抜)
賞味期限	360 日
原材料	黒米(国産)、もちあわ、蒸煮黒豆(大豆)、アマランサス、もちきび、焙煎発芽玄米、キヌア、たかきび、蒸煮小豆、黒煎りごま、白煎りごま、発芽赤米、白麦、うるちひえ、挽割とうもろこし、挽割はと麦

◎はくばく×スーツアンレストラン陳コラボについて

スーツアンレストラン陳とコラボレーションし、“カラダにうれしい、新感覚体験フェア”にてはくばくの『もち麦』『十六穀ごはん』を使用した「もち麦入りヒスイ炒飯」と「十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ」を6月1日(水)～6月31日(木)の期間限定でご提供いただきます。また、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『もち麦 2P』とご家庭でもスーツアンレストラン陳の「もち麦入りヒスイ炒飯」が再現できるレシピをプレゼントいたします。この機会にぜひお召し上がりください！



「もち麦入りヒスイ炒飯」



「十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ」

※コラボについてのリリースはこちら：

<https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000000086.000045708.html>

■井上和豊料理長プロフィール

1981 年秋田県生まれ。岩手県の調理師専門学校卒業後、2001 年四川飯店に就職。その年に開業した系列店『スーツアンレストラン 陳』渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て2017 年料理長に就任。2003 年に「青年調理士第4 回デザート部門」で銅賞を受賞して以来、数々のコンクールで入賞している。2016 年開催、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)で、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。旬の食材や新しい食材を積極的に用いた斬新な発想の中華料理を得意とする。



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

■スーツアンレストラン陳について

日本の中華料理界を牽引し続ける陳建一の名前を冠し展開する「スーツアンレストラン陳」。伝統的な手法に囚われることなく、旬の食材やあっと驚く素材、工夫を織りまぜ、再構築する。中華＝紹興酒のイメージを払拭し、ワインとのマリージュを愉しめる一品など、ジャンルに囚われない斬新な発想で伝統中華の高みを目指しており、創業以来ファンを魅了し続ける。

店舗名：スーツアンレストラン陳 渋谷店

住所：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー東急ホテル 2F

営業時間：11:30~14:00

17:30~22:00(ラストオーダー21:00)

URL：<https://www.sisen.jp/shop/shibuya/>



◎家庭でもち麦本格中華！ スーツアンレストラン陳コラボ提供メニューレシピ

もち麦は食物繊維が豊富で健康的というだけでなく、もちもちぷちぷちとした食感も特徴です。もち麦はクセがなく扱いやすく、雑穀は食感はもちろん、甘みと風味出しに活用できる食材です。もち麦は米と比べてべたつきがないため、ご家庭でも簡単にパラパラの炒飯を作れます。また、そのぷちぷちとした食感は一つの具材として食感のアクセントをプラスできます。ぜひご家庭でスーツアンレストラン陳の本格中華の味を再現してみてください！

ホームページとはくばく公式 Instagram(@hakubaku_official)にてスーツアンレストラン陳コラボレシピを紹介しています。

<もち麦入りヒスイ炒飯>

<https://www.hakubaku.co.jp/recipe/651/>

<十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ>

<https://www.hakubaku.co.jp/recipe/650/>

■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