

【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！

玄米と比べて食物繊維 2~3 倍、糖質約 1/3^{※1} ON と OFF をかなえるお手軽デリ 『もち麦リゾット』2品を9月1日(木)新発売

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、RTE(Ready to eat)ブランドとして新たに立ち上げた「穀 DELI シリーズ」より『もち麦リゾット』2品を2022年9月1日(木)より全国で新発売します。

本商品はレンジ調理が可能で、もち麦と発芽玄米を使用し、アルデンテ食感のような食感づくおいしさが味わえる健康を気遣う方にもぴったりのレトルト食品です。玄米ごはんと比べて、糖質は約1/3、食物繊維は2~3倍摂取することが可能で高食物繊維(ON)と低糖質(OFF)をかなえるヘルシーな商品となっています。^{※1}

また、テレワークの推進によりランチ時間は減少。理想のランチはあるもののランチにかかる時間は30分未満と答えた方が半数以上いることが分かりました。^{※2}『もち麦リゾット』は袋のままレンジ調理が可能のため、忙しくてもいつでもどこでもお腹と心を満たす健康的な食事になります。

味は「バジル香るトマト味」と「レモン香るチーズ味」の2種類で、リゾットならではのアルデンテ食感にもこだわりました。カラダとココロも満足なお手軽デリ始めてみませんか?

※1 玄米ごはん 日本食品標準成分表 2020年版(八訂)「01085 玄米(水稲めし)」より引用

※2 当社調べ 20~30代女性 n=1,000

■ 穀デリとは?

食べることを楽しみながら、
穀物の力でちょっと健康、お手軽デリ
穀物+デリカテッセン

= 穀物を使用したはくばくならではの洋風の調理済み食品



■ 商品特長

- もち麦のアルデンテ食感で、1袋で満足感
- ON(高食物繊維)とOFF(低糖質)をかなえる
- 電子レンジであたためるだけの簡便性

■ 商品概要



商品名	バジル香る トマトもち麦リゾット	レモン香る チーズもち麦リゾット
内容量	180g	
希望小売価格	300円(税抜)	
賞味期限	360日	

■商品ブランドサイト：<https://www.hakubaku.co.jp/brand/kokudeli/>（9月1日（木）昼公開）
あわせて、2種類×2袋のトライアルセットをはくばくオンラインショップ限定で販売中！

<参考> ON（高食物繊維）と OFF（低糖質）をかなえるヘルシー食品

日々の生活の中で不足しがちな食物繊維。
もち麦には腸内環境の改善や血糖値上昇抑制効果を持つ水溶性食物繊維と便通改善に役立つ不溶性食物繊維の両方がバランスよく豊富に含まれています。

『もち麦リゾット』は健康イメージの高い玄米ごはん1食分と比べて、高食物繊維&低糖質な商品です。



※玄米ごはん 日本食品標準成分表 2020年版（八訂）「01085 玄米（水稲めし）」より引用

はくばくチーズもち麦リゾット・はくばくトマトもち麦リゾット：当社調べ

■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「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