

【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！

【味噌汁にプラスでマンネリ脱却！】 ボリュームアップでおかず味噌汁に 『具材めんシリーズ』を3月1日（水）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、『具材めんシリーズ』を2023年3月1日（水）より全国で新発売します。

本商品は「いつもの味噌汁にプラス1品！食塩不使用でそのまま使える」をコンセプトに、いつもの味噌汁に、プラスすることで脱マンネリ味噌汁が作れる商品になっています。

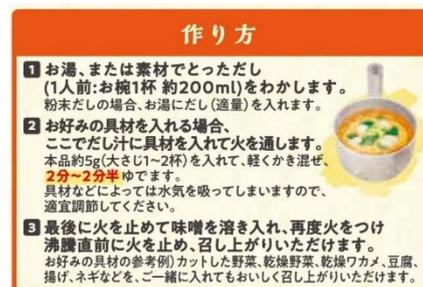
昨今の健康意識の高まりから、発酵食品への注目が高まっており、発酵食品の中でも味噌汁は4人に1人が1日1回程度調理する^{*1}と回答。味噌汁は日々の食卓にとってかせないものになっています。

一方で、味噌汁の具材についての不満点を調査^{*2}したところ、半数近い47.2%の人が「具材のマンネリ化」について悩んでいるということが分かりました。加えて7割以上^{*3}の人が味噌汁の具材を手軽に増やせるなら増やしたいと回答おり、いつもの味噌汁に手軽にプラスできる具材を探していることが分かります。

本商品は2.5cmにカットした麺を使用しているため、味噌汁にパラパラと入れるだけで手軽に具材をプラスすることができます。また、使用している乾麺は食塩不使用のため、塩分の心配もありません。

いつもの味噌汁にプラスで「脱マンネリ」。ぜひお試しください。

*1~3 当社調べ（n=300）



商品名	具材めんシリーズ	
	具材めん	具材めん 緑
内容量	60g	
希望小売価格 (税込)	237円	
賞味期限	1080日	540日
発売日	2023年3月1日	

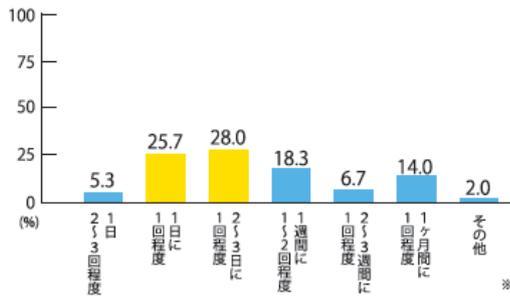
■商品特長

- ①いつもの味噌汁にカンタンに1品具材を追加
- ②食塩無添加麺
- ③2.5cm カットで具材を切る必要がない
- ④他の食材との組み合わせがしやすい
- ⑤保存に便利なチャック付
- ⑥好みの分量で入れられる

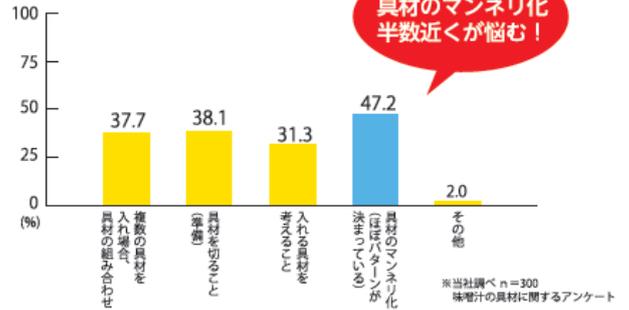
■市場ニーズ

味噌汁の具材のマンネリ化に案外多くの方が悩んでいる。

●みそ汁を作る頻度



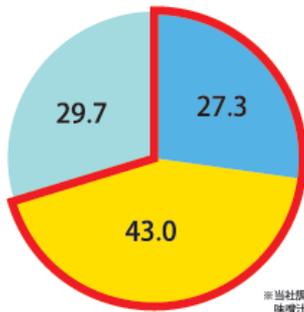
●具材についての不満点



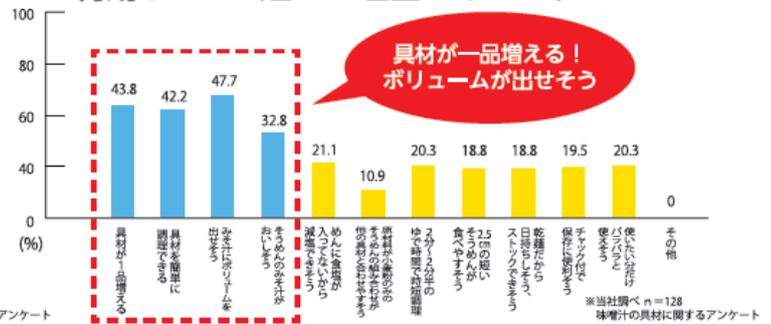
●手軽に具材に1品、みそ汁の具材として使える商品があったら、具材を増やしたいですか

7割の方は利用したい

- 増やしたい
- たまに増やしたい
- 特に増やしたくない



●味噌汁の具材として、利用したいと選んだ理由はなんですか



■はくばくについて



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