

2024年4月1日(月)

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！

# 飲食店にも『主食改革』を 雑穀ごはん導入のハードルを解決する“あと混ぜ”タイプのレトルト雑穀 『混ぜるだけもちもち十六穀』を4月1日(月)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）は炊き分け不要で、炊いたごはんに混ぜるだけで、雑穀の彩りを演出する業務用商品『混ぜるだけもちもち十六穀』を2024年4月1日(月)より全国で発売します。

本商品は、雑穀ごはんをメニューに導入する際のハードルとなっていた「炊き分けの必要がある」、「提供時に偏りが出てしまう」、「個食対応がしにくい」といった課題を解決した商品になっています。

これらの課題を解決するために、混ぜたときの「ばらけやすさ」と「柔らかさ」に着目しました。「ばらけやすさ」を改善するために小粒雑穀や挽割り雑穀を配合し、雑穀のばらけ性を向上。ばらけが良いため白米と合わせやすく、いつでも均一で彩りのある雑穀ごはんを提供いただけます。

「柔らかさ」の課題については、レトルト条件を再構築。雑穀をレトルト処理するときの最適な条件を確立することにより、加工ムラを最大限抑えることに成功しました。結果、レトルト処理後の雑穀同士の張り付き（ダマ）を抑制することにより雑穀らしい食感と彩りを実現しました。雑穀の粒立ちにより混ぜやすさ改善にも繋がりました。

少量でもしっかりと雑穀感を演出でき、いつものメニューに健康価値をプラスできる新商品です。



商品名	混ぜるだけもちもち十六穀
内容量	100g
賞味期限	360日
用途	ごはん・惣菜

## ■商品特長

### 1. 少量配合でも雑穀感がしっかり出るのでいつものメニューに健康価値をプラス

厳選した十六種類の穀物をブレンド。外食先でも体に良いものいいことを摂り入れたいという生活者のニーズに応えます。

小粒雑穀で穀数が多く見え、雑穀成分が米をコーティングし色付いて見えることにより、少量配合でもしっかりと雑穀の持つ健康感をアピールできます。また、配合により雑穀ごはんの彩りを調整できるため、メニューによって雑穀ごはんを調整できる点もポイントです。



### 2. 炊き分け不要 白米に“あと混ぜ”するだけで雑穀ごはん

小粒雑穀や挽割り雑穀を配合し、雑穀のばらけ性を向上。混ぜやすさがアップしました。ばらけが良いため、提供時に一食ごとのバラツキを軽減し、いつでも均一な雑穀ごはんを提供いただけます。

また、レトルト商品のため常温保存可能で、場所を取らずにストックが可能です。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。



### 3. 開封してすぐ使用できるので様々なメニューに使用可能

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、個食対応や惣菜のトッピングとしても活用いただけます。



#### 十六穀のビリヤニ風ランチプレート

あえて具材と炊き込まないビリヤニ風ごはんをワンプレートに。

合わせるトッピングによって、さまざまな味が楽しめる一品です。十六穀を入れることで、より鮮やかで深みのある味わいになります。



#### ナッツと十六穀の食感がクセになるサラダ

ナッツの香ばしさと十六穀のコクと風味が合わさり、存在感のあるバンバンジーソースです。

食べごたえのあるサラダで、おかずにもおつまみにもぴったりの一品です。

## ◎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。

				
<b>うるち麦</b>	<b>もち麦</b>	<b>雑穀</b>	<b>発芽玄米</b>	<b>オーツ麦</b>
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。
<b>おすすめメニュー</b>	<b>おすすめメニュー</b>	<b>おすすめメニュー</b>	<b>おすすめメニュー</b>	<b>おすすめメニュー</b>
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。<sup>※1</sup>

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)

“ごはんの選べるお店”に魅力を感じますか



## ■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