

2025年5月21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 / 【取材申込受付中】社長への取材可能！

国内雑穀シェア No.1^{※1}「はくばく」が発売するニュースタンダード雑穀 毎日のおこめに“大さじ1杯”プラスで始める雑穀習慣 『おこめプラスシリーズ』3品を8月1日(金)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)はいつものおこめに大さじ1杯(約15g)加えることで気軽に雑穀ごはんを味わえる「おこめプラスシリーズ」3品を2025年8月1日(金)より新発売します。

1999年にブレンド雑穀商品の第一弾「穀物専科」発売から25年、雑穀の国内シェア約6割^{※2}を誇り、穀物のリーディングカンパニーとして市場を牽引してきました。

近年の健康意識の高まり、腸活市場の活性化を背景に、主食であるおこめに健康的な穀物をプラスする「おこめにプラス」市場は過去10年で約1.9倍に伸長をし、2024年の市場規模は昨年対比17%増の成長を遂げています。^{※3}

この度、更なる市場拡大、雑穀の食習慣の普及を目的に、雑穀商品のニュースタンダードとなる「大さじ1杯」から雑穀習慣を楽しめる「おこめプラスシリーズ」を発売します。

雑穀ごはんを食べたことない方や、外食やコンビニエンスストアでしか食べたことのない人にとっても気軽に召し上がっていただける商品設計にしました。その日のメニューや気分に合わせてお選びいただけるよう「3つのタイプ」を発売。豆なし&ひきわり使用で食べやすい雑穀屋のこだわり配合です。

Point①:「大さじ1杯入れるだけ」のお手軽&お気軽感

白米1合に「大さじ1杯」加えて炊飯いただくことで、少量から雑穀ごはんをお楽しみいただけます。

Point②: 雑穀初心者の方の試してみたい!を叶える小容量チャック付き×低単価お試し価格

雑穀ごはんを初めて購入する方にとって手に取りやすい小容量チャック付き240g設計です。

Point③: 食感・色づきのチャート図を表示

雑穀初心者の方でも比較がしやすいように、表面上部に「食感」と「色づき」をチャートで表示しました。見た目や食感が白米に近く、どんなおかずとも合わせやすい「あっさり五穀」、雑穀らしい色付きやもちっと食感が楽しめる「もちっと五穀」、そしてバランスのとれた飽きない味わいの「定番十五穀」の3品展開です。

※1 ※2 INDEX:SRI, SRI+ 指標:マーケットサイズ(金額) データ期間:2024年度

※3 INDEX:SRI, SRI+ (2017年以降はSRI+) *指標:マーケットサイズ(金額) データ期間:2010-2024年度(4~3月)

本件に関する問い合わせ先(東京オフィス)

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

◎商品の概要

発売日：2025年8月1日

発売地域：全国

内容量：240g

希望小売価格（税込）：486円

賞味期限：360日

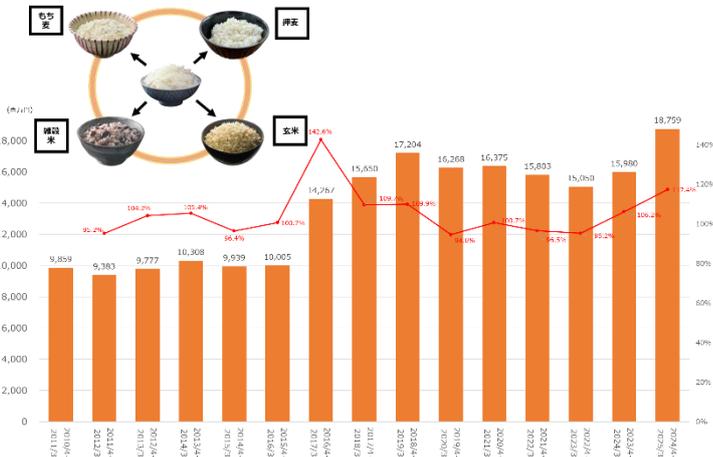
特長：いつものおこめに大さじ1杯プラス！雑穀初心者向けのスタンダードなミックス雑穀3種



おこめにプラス



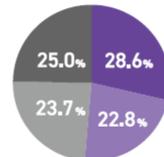
商品名	あッサリ五穀	定番十五穀	もちっと五穀
炊き上がりの色づき			
使用雑穀	白麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、白煎りごま	白麦、黒米、もちあわ、挽割とうもろこし、もちきび、焙煎挽割大豆、黒煎りごま、発芽玄米、発芽赤米、もち米、キヌア、アマランサス、白煎りごま、たかきび、挽割はと麦	もち麦、黒米、発芽玄米、もちきび、もちあわ
豆	なし	あり（挽割大豆）	なし
食感	あッサリ	バランス良い	もちり



「お好みの量で雑穀米を使いたい派」も取り込める
トライアル向けの商品設計。

購入したい商品形態(雑穀米)

個包装派
48.7%



好みの量派
51.4%

- 「大さじ1杯など好みの量で混ぜたい」派
- 「どちらかというと「大さじ1杯など好みの量で混ぜたい」派
- 「どちらかというと「個包装で決まった分量で混ぜたい」派
- 「個包装で決まった分量で混ぜたい」派

【おこめにプラス市場】 INDEX:SRI, SRI+ (2017年以降は SRI+)

* 指標：マーケットサイズ(金額) データ期間：2010-2024年度(4~3月)

当社調べ (N=1,242)

◎「おこめプラスシリーズ」商品開発担当者のコメント



市場戦略本部 市場戦略部 渡邊百香

この度、新商品「おこめプラスシリーズ」を皆様にお届けできることとなりました。

「雑穀ごはんは外食やコンビニでしか食べたことがないな」「自宅で炊くのはなんだか難しそう…」と感じている方にこそ、もっと気軽に雑穀の魅力に触れていただきたい。そんな想いから生まれたのが、手軽さを徹底的に追求したこのシリーズです。

一番の特長は、白米1合に「大さじ1杯」加えて炊くだけという、どなたにもできる簡単な使い方です。少量炊きの方にとっても使いやすく、また好みの割合で加えても美味しい雑穀ごはんが完成するという柔軟性も大きな魅力です。

また、「まずは少し試してみたい」というお気持ちに寄り添う、手に取りやすい「ちょうどいい小容量と価格」にもこだわりました。さらに、その日のメニューや気分に合わせてお選びいただけるよう「3つのタイプ」をご用意しています。

ブレンドしている穀物が異なるため、食感や炊き上がりの色合いにそれぞれ特長があり、お好みに合わせて選びやすいのが嬉しい点です。雑穀を初めて購入される方でも迷わず、安心してお選びいただけるよう、パッケージデザインの「わかりやすさ」にもこだわりました。

この「おこめプラスシリーズ」が、皆様の食卓に彩りと手軽な健康をプラスする存在となれば幸いです。ぜひ一度、お試しください。

■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（東京オフィス）

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