

2026年4月2日(木)

報道関係者各位

【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】社長への取材可能！

世界の一流シェフ・ソムリエが認めた“本格感” 『そば湯まで美味しい蕎麦 白・黒』が ITI 優秀味覚賞を W 受賞！

『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、『そば湯まで美味しい蕎麦 白』および『そば湯まで美味しい蕎麦 黒』が、世界的な食品・飲料の審査機構である「ITI（International Taste Institute：国際味覚審査機構、本部：ベルギー）」において、優れた品質と味覚を持つ製品に贈られる「優秀味覚賞」を受賞いたしました。



『白』は総合評点 90.4%を記録し最高ランクの「三ツ星」、『黒』は「二ツ星」をそれぞれ獲得し、シリーズでの W 受賞を達成しました。今回の受賞を記念し、世界基準の「食のプロ」たちが認めた証である「受賞ロゴ」入り新パッケージの商品を 2026 年 3 月末より順次展開いたします。これからも引き続き、ご家庭へ「世界が認めた本物の蕎麦体験」をお届けします。

■ 受賞商品『そば湯まで美味しい蕎麦』について

蕎麦屋の粋を味わう。

食塩無添加とこだわりの配合により、自宅で老舗蕎麦屋の「本格感」を味わえる蕎麦シリーズ。

・ そば湯へのこだわり

- ①食塩不使用：そば湯まで美味しく安心して召し上がれます。
- ②濃さ：都内老舗蕎麦屋 10 店舗以上を実際に訪問し、提供されるそば湯を徹底的に研究。そのデータを基に、老舗専門店と遜色ないそば湯の濃さを実現しました。
- ③石臼：美味しいそば湯を楽しめるよう、石臼挽きによる微粒子の溶出が効果的な石臼を採用。

・麺へのこだわり

- ①製法：蕎麦の香り残りやすい、自社製粉による“純又キ石臼挽きぐるみ製法”。挽砕されたそば粉の粒度が画一的ではなく、大小様々な大きさの粒子が存在することにより、滑らかで香りの良い蕎麦に。
- ②水：麺づくりに命の水は、「信州木曾御岳山麓水系の水」を使用。本来持っている香りや甘み等をそのまま引き出すために、ミネラル含有の少ない軟水を使用しています。

・標高 1200m、天空のそば工房「霧しな」の熟練技術

本シリーズの製造を担うのは、はくばくのグループ会社である「株式会社霧しな」。最高のそばづくりをするために、最高の環境を求めて、信州開田高原を生産の拠点としております。開田高原の澄んだ空気と御岳山の清らかな水、朝夕の寒暖差、味を深める冷涼な霧、すべての環境要素と「手打ちを超える機械打ち」という信念のもと、熟練の目が原料を見極め、徹底して食感にこだわり続ける研究開発・技術によって、高いクオリティの乾麺を生み出しています。

「そば湯まで美味しい蕎麦 白」 ★★★ 三ツ星受賞(最高賞)

蕎麦の実とともに香りが強い甘皮部分を石臼で挽き込んだ贅沢な蕎麦。更科そばらしい上品な白さと、蕎麦本来の力強い香りを両立させました。繊細な細打ち麺でありながら、しっかりとしたコシと弾力を感じられます。

【審査員評価コメント】

- ・非常に澄んだ明るい色合いが際立っており、一口ごとに蕎麦の実本来の豊かな甘みが広がります。
- ・甘み、塩味、うま味の調和がとれた味わいを、わずかに感じられるスモーキーな香ばしさが一層引き立てています。
- ・非常に優れた食感で、弾力としっかりとしたコシがあり、最後まで麺の質感が損なわれることなく楽しめます。
- ・外観と品質の高さは格別で、最後まで維持されるしっかりとしたコシと、蕎麦本来の力強く豊かな風味にその質の高さが表れています。



「そば湯まで美味しい蕎麦 黒」★★ 二ツ星受賞

蕎麦の殻部分もそば粉に挽き込むことで、蕎麦が持つ本来の力強く香ばしい風味を最大限に引き出しました。あえて太さの異なる3種類の麺を混ぜ合わせた「乱切り仕立て」により、手打ち蕎麦のような歯ごたえが味わえ、食べ応え抜群の藪蕎麦です。

【審査員評価コメント】

- ・麺の構造とサイズ感が素晴らしく、絶妙な太さがあり、麺の切れもありません。手打ち蕎麦のような本格的な風情を感じさせる仕上がりです。
- ・蕎麦本来の豊かな風味と旨味が主体となった味わいで、甘味と塩味のバランスに加え、ほのかに広がる香ばしさが特徴です。
- ・なめらかで弾力のある口当たりが、食べる楽しさをより一層高めています。麺は柔らかすぎず、しっかりとした心地よい歯ごたえが感じられます。
- ・総じて、しっかりとしたコシのある蕎麦と、本格的な旨味、そして蕎麦の実本来の豊かな香ばしさが調和した、非常に完成度の高い製品です。



商品名	そば湯まで美味しい蕎麦 白・黒
内容量	270g
希望小売価格(税込)	491円
賞味期限	360日

◎「ITI(国際味覚審査機構)」について

ITI (International Taste Institute) は、ベルギーのブリュッセルに本部を置く、世界中の食品や飲料の「味」を審査・認証する世界有数の味覚評価機関です。

審査員は、ミシュランガイドで星を獲得したレストランのシェフや、各国のソムリエ協会等に所属するトップソムリエなど、20カ国以上から選出された200名を超える「食のプロフェッショナル」たちで構成されています。評価にあたっては、製品のブランド名やパッケージ、メーカー名を一切伏せた状態で試食する「ブラインドテスト」方式が徹底されており、外観、香り、味、食感といった要素が、先入観なく極めて客観的かつ厳格に分析されます。

この審査プロセスを経て、総合評点が90%を超えた製品のみ授与される最高ランクの「三ツ星」は、世界屈指のプロたちが認めた「極めて優秀な味覚」であることの証として、国際的に高い信頼を得ています。

■ ITI (International Taste Institute) 公式HP <https://www.taste-institute.com/ja/jury>



■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

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