

2026年4月23日(木)

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！

## ごはんを選んで、カラダとココロをととのえる。 2026年5月1日(金)より 『第4回ととのうランチフェア』を開催！ ～新「ととのう食べ方」を首都圏・山梨の15店舗で展開～

『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2026年5月1日（金）から5月31日（日）の期間、首都圏および山梨県の飲食店15店舗にて『第4回ととのうランチフェア』を開催いたします。



今回のフェアは、現代のウェルネスに寄り添い、カラダとココロの両方をととのえるカタチへと進化した『ととのう食べ方』を、実際のメニューを通じて皆さまに体験していただける機会となります。新生活の疲れや連休明けの不調を感じやすいこの時期に、ごはんを「選ぶ」という日常の小さな選択が、心身を健やかに整える助けとなることを提案いたします。

### ■「第4回ととのうランチフェア」実施概要

- ・開催期間：2026年5月1日（金）～5月31日（日）
- ・展開エリア：東京、神奈川、千葉、埼玉、山梨の15飲食店
- ・提供メニュー：2026年6月発売予定の新商品「業務用発芽玄米雑穀ブレンド」（店舗によりその他雑穀の場合もあり）を使用した各店オリジナルのメニュー
- ・来店特典：フェアメニューをお召し上がりの方に、ご自宅で試せる「発芽玄米と八穀ごはん(30gスティック)」を先着でプレゼント。（数量限定）



フェア参加店・詳細については  
↓↓こちら↓↓



ととのうランチフェア：<https://www.hakubaku.co.jp/brand/totonoutabekata/totonoufair/>

【先着プレゼントの詳細】



ぷちぷちとした食感の発芽玄米を中心に、風味豊かな雑穀を8種類ブレンド。雑穀の香ばしさが甘みを感じられながら、どんな料理にもよく合わせやすい食感とおいしさが特徴の雑穀。

商品名	発芽玄米と八穀ごはん
内容量	1スティック(30g)
賞味期限	360g

■進化を遂げた、新「ととのう食べ方」と4つのベネフィット

「ととのう食べ方」は、2022年の始動以来、忙しい日常で食生活が乱れがちな方へ「健康的なごはん」の選択肢を届ける活動を続けてきました。これまでは、コロナ禍による健康意識の高まりを背景に、日々の食事を通じて身体のコンディションを正常な状態にキープすることに主眼を置いた提案を行ってまいりました。

活動開始から5年目となる2026年度は、全国15,000人を対象とした調査結果<sup>1</sup>から、生活者の価値観の変化に基づき、提供価値をさらに進化させました。単なる栄養の過不足を補うだけでなく、ごはんを自ら考えて選ぶこと自体が「自分の健康を気遣えた」という前向きな満足感や自己肯定感をもたらす、「カラダとココロをごはんできるととのえる、現代のウェルネスのカタチ」を新しく提唱していきます。そして、ととのう食べ方を浸透させることで、穀物を日本の食生活、健康づくりに根付かせていきたいと考えています。

<sup>1</sup>株式会社コモレビ SC調査：15,000件 本調査：中食1,000件 外食892件

【4つの“ととのう”ベネフィット】

- ① **判断がととのう**：健康米を“選択”することは、無理せず日常の健康に貢献でき「いい選択」の実感から、食後の満足感が高まります。
- ② **ココロがととのう**：白米ではなく健康米を選ぶことで、好きなものを食べながら、健康的な食事へ調整でき、後ろめたさが残りません。
- ③ **気分がととのう**：ぷちぷち・もちもちの食感や彩り、雑穀・古代米などのネーミングが、日常のマンネリを崩し気分転換につながります。
- ④ **習慣がととのう**：健康米は「一度の選択」ではなく「続けること自体に価値がある」食品です。日常の健康の積み重ねが価値となります。



ととのう食べ方特設サイト：<https://www.hakubaku.co.jp/brand/totonoutabekata/>

## ■「ととのうランチフェア」参加店舗紹介 神田カレーグランプリ優勝「秋葉原カリガリ」

銀座の老舗クラブで裏メニューとして愛されたカレーを世に広めようと2005年に渋谷にて僅か10席程の小さなお店をオープン。

「文化、建設中」をスローガンに様々な経験と実績を積み2015年、満を持して秋葉原カリガリが誕生。

日本最大級のカレーイベント「神田カレーグランプリ2019」でグランプリ。

「神田カレーグランプリ2023」では雑穀をトッピングに使用した「アキバ盛りカレー3」が準グランプリを受賞。

間借りFCやメニューFCなど含め現在21店舗展開中。



店舗名：秋葉原カリガリ  
住所：〒101-0021  
東京都千代田区外神田3丁目6-9 沖村ビル 1F  
URL：<https://www.caligari.jp/>

カリガリでの実施詳細は特設サイト内。  
提供メニューはアキバ盛りカレー3。  
好きなカレーに雑穀をトッピング(+150円)も可。

## ■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](mailto:pr@hakubaku.co.jp)