

2026年5月26日(火)

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！

## 【はくばく×タニタ食堂】 『タニタ食堂監修雑穀ごはん』を使ったメニュー提供と プレゼントの配布を6月1日(月)よりタニタ食堂本店で実施 ～「ととのうランチフェア」初のコラボイベント～

『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)は株式会社タニタ食堂(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:上木 知規)が運営するタニタ食堂本店(東京都豊島区)で、雑穀を使ったメニューを提供するコラボイベント「ととのうランチフェア in タニタ食堂」を2026年6月1日(月)～6月30日(火)の期間限定で開催いたします。「ととのうランチフェア」がコラボイベントを開催するのは今回が初めてです。

タニタ食堂本店では、『タニタ食堂監修雑穀ごはん』を定食のごはんとして提供しており、本イベント開催中は『タニタ食堂監修雑穀ごはん』を使ったメニューを週替わりでお楽しみいただけます。また、期間中は、タニタ食堂とタニタカフェの下記対象店舗において、お食事をされた方を対象にご自宅でも雑穀ごはんが手軽に味わえる『タニタ食堂監修雑穀ごはん』のサンプルを数量限定でプレゼントいたします。



『タニタ食堂監修雑穀ごはん』は、はくばく初となる「咀嚼」をコンセプトに、タニタ食堂と共同開発した商品です。タニタ食堂のこだわりポイントの一つである「噛み応え」を生み出すため、もち麦、ひきわりとうもろこし、ひきわり大豆、白煎りごまを厳選してミックスしました。食べやすい硬さ、弾力にこだわりぬくことで、自然に噛む回数が増える設計になっています。栄養価の高さはもちろんのこと、雑穀が初めての方でも取り入れやすいように、白米に近い色味の雑穀を使用しています。

ぜひタニタ食堂で雑穀ごはんをよく噛んで味わい、ココロもカラダもととのう体験をしてみませんか？

### ■対象店舗

タニタ食堂本店(東京都豊島区南池袋 2-45-3 としまエコミューゼタウン 2F)

営業時間:午前 11 時から午後 2 時(土・日曜、祝日は休業)

## ■ サンプル配布店舗

高井病院 タニタ食堂（奈良県天理市）  
 北九州 タニタ食堂（福岡県北九州市）  
 禅（ZEN）（新潟県新潟市）  
 タニタカフェコレド室町店（東京都中央区）  
 タニタカフェそごう横浜店（神奈川県横浜市）  
 タニタカフェ金沢エムザ店（石川県金沢市）  
 タニタカフェ八丁堀店（東京都中央区）

## ■ タニタ食堂で提供する週替わりメニュー

【1週目（6月1日～5日）】

雑穀ごはんのなすのミートドリア定食  
 ※ヨーグルト、スープが付きます。



【2週目（6月8日～12日）】

雑穀入り和風ハンバーグ  
 ゆずこしょうあん定食（新メニュー）  
 ※日替わりと同じ副菜、副副菜、汁物が付きます



【3週目（6月15日～19日）】

雑穀ちらし寿司定食  
 ※日替わりと同じ副菜、汁物が付きます  
 （写真の副菜、汁物とは異なります）



【4週目（6月22日～26日）】

鮭と枝豆の雑穀チャーハン定食  
 ※副菜、スープが付きます。



## ■ 噛んでととのう！タニタ食堂監修雑穀ごはんで作るレシピ

URL: <https://www.hakubaku.co.jp/recipe/theme/44/>

## ◎ タニタ食堂監修雑穀ごはんについて



### ■ 商品特長

- ・はくばく初となる「咀嚼」をコンセプトに、異なる雑穀をミックス  
 →大豆やごまなどの多重食感でおいしく噛む習慣へ
- ・毎日続けやすい主食に穀物由来のカルシウムをプラス
- ・いろいろなおかずに合わせて食べやすい4種の雑穀を使用
- ・黄色く華やかな見た目で食卓を彩る

### ■ 商品概要

商品名	タニタ食堂監修雑穀ごはん
内容量	180g(30g×6袋)
希望小売価格	383円(税込)
賞味期限	360日
原材料	もち麦（もち大麦（国産））、ひきわりとうもろこし、ひきわり大豆、白煎りごま

## ◎はくばくからの提案「ととのう食べ方」について

「ととのう食べ方」とは、はくばくの提唱する「誰でも、手軽に、自分のために、ごはんを考えて選ぶことのできる食べ方」のことです。もち麦・雑穀・玄米などの健康米が選ばれる背景には、単なる「栄養がある」「健康的である」といった機能的な側面だけではなく、自身の気持ちや生活感覚に沿った「納得感のある選択」を求めていることが全国 15,000 人を対象とした調査<sup>1</sup>からわかりました。「ととのう食べ方」は、そんな生活者ニーズに寄り添った、4つの“ととのう”ベネフィットを軸に、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してくれる“カラダとココロをごはんととのえる、現代のウェルネスのカタチ”です。

はくばくでは、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ます。

<sup>1</sup>株式会社コモレピ 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。



また、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、特設サイトを用意しています。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/>

## ■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  
U R L : <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分けて黒い筋が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