

2026年7月2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！

1 合炊きからアレンジ自由自在！“大さじ 1 杯から始める雑穀習慣” 大好評のおこめにプラスシリーズに新ラインナップ！ 『おこめにプラスシリーズ 国内産もち麦』を9月1日(火)新発売



NEW !



おこめにプラス



『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 杯加えることで気軽に雑穀ごはんを味わえる『おこめにプラスシリーズ』の新ラインナップとして『国内産もち麦』を2026年9月1日(火)より新発売します。

精麦・雑穀などの米関連市場は近年の米不足や米価格の高騰により再注目され、市場規模は2025年度で前年比106.2%、2015年と比較して約1.9倍に大きく拡大しました。^{※1}市場が広がり新たに雑穀を試す人が増えた一方で、単身・共働き世帯の増加により、現代の雑穀市場には、①1合炊きニーズとのギャップ：約3割の家庭が「1合炊き」をする一方^{※2}、既存の商品は2~3合用が主流でアレンジがしづらい。②手間の壁：タイムパフォーマンスが重視される現代において、「手軽さがいいこと」が雑穀を試す最大のハードルになっている。^{※3}という2つの課題があることがわかりました。

『おこめにプラスシリーズ』は、そんな課題を解決し、おこめ1合に大さじ1杯（※国産もち麦は大さじ2杯）を入れるだけの小容量からお試しが可能な商品です。先行して発売した3品（定番十五穀、あっさり五穀、もちっと五穀）はお手軽感・小容量・低価格さに加え、その日のおかずに合わせて自分好みの量で自由に選択できる点が支持され、計画を上回る販売量を記録しています。^{※4}毎日のおかずや気分に合わせて選べ、お客様の選択肢を広げて毎日の食卓をより豊かにしていただくために新たに発売するのが、食物繊維が豊富でもちモチ食感が楽しめる『国内産もち麦』です。

合計4品のラインナップとなった『おこめにプラスシリーズ』で、小容量から気軽におこめに雑穀をプラスする生活を始めてみませんか？

※1 INDEX:SRI,SRI+ 2017年以降は SRI+指標：マーケットサイズ

※2 はくばく調査 (n=6000)

※3 はくばく調査 (n=2000)

※4 はくばく 2025年8月-2026年3月実績

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

Point①：「大さじ 2 杯入れるだけ」のお手軽&お気軽感

白米 1 合に「大さじ 2 杯」加えて炊飯いただくことで、少量からもち麦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

もち麦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 300g 設計です。

Point③：無理なく毎日続けられるおいしさ

毎日のおかずと相性の良い「もちぷち食感」で、白米のおいしさを損なわずに手軽に食物繊維が摂れます。

◎「おかずに合わせてごはんを変える」という令和の新たな食提案

『おこめにプラスシリーズ』は、はくばくが長年培ってきた雑穀の知見を活かして 100 回以上の炊飯試験と試食評価を実施し、おかずとの相性を考えて配合が考えられています。**揚げ物にはあっさり五穀、味の濃いおかずには定番十五穀、魚料理にはもちっと五穀、丼ものにはもち麦**のようにおかずに合わせてごはんを変えることで、味のバランスが整い、おかずの旨みを最大限に引き出すことができます。

これまで何気なく食べていたごはんが、雑穀と出会うことで一口ごとにおかずの味がより一層引き立ち、新たな感動を味わうことができます。



おこめにプラスシリーズサイト URL : <https://www.hakubaku.co.jp/brand/okomeniplus/>

◎ 商品概要



発売日：2026 年 9 月 1 日

発売地域：全国

内容量：300g

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 2 杯プラス！

もちぷち食感でおいしく食物繊維を摂れる国内産のもち麦

◎「おこめにプラスシリーズ」商品開発担当者のコメント

この度、「おこめにプラスシリーズ」から新たなラインナップとして「国内産もち麦 300g」を皆様にお届けできることとなりました。「健康のためにもち麦や雑穀を取り入れたいけれど、手間がかかりそう」「まずは少量から試してみたい」という方に寄り添い、手軽さを徹底的に追求してきたのがこのシリーズです。この商品は白米 1 合に「大さじ 2 杯」を加えて炊くだけという、圧倒的な手軽さを実現しています。個包装ではない一括包装（チャック付スタンドパック）だからこそ、1 合炊きなどの少量炊きにも使いやすく、その日の気分や好みに合わせて自由に割合を調整できる柔軟性も大きな魅力です。



さらに、今回の「国内産もち麦」は、毎日のおかずと相性抜群な「もちぷち食感」が最大の特徴です。白米そのもののおいしさを損なわずに、日々の食事から手軽に食物繊維を摂ることができます。

既存のブレンド雑穀 3 タイプ（定番十五穀、あっさり五穀、もちっと五穀）に、この「国内産もち麦」が加わったことで、その日のメニューに合わせたおこめ選びの楽しさがさらに広がりました。初めて購入される方でも店頭での雑穀棚で迷わず安心してお選びいただけるよう、シリーズ共通の「わかりやすさ」を大切にしたいパッケージデザインにもこだわっています。この「おこめにプラスシリーズ」が、皆様の食卓に新食感の楽しさと手軽な健康をプラスする存在となれば幸いです。ぜひ、その日の気分に合わせて、お気に入りのひとつを見つけてみてください。

■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
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（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