

2026年7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 / 【取材申込受付中】社長への取材可能！

## 大さじ1杯で気軽に“ゆる薬膳” 毎日のご飯で自分を労わる 『薬膳雑穀涼やかブレンド』を9月1日(火)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)は日々忙しく何かと不調を感じがちな女性のための、大さじ1杯から始められる“体を労わるゆる薬膳”として『薬膳雑穀涼やかブレンド』を2026年9月1日(火)より新発売します。

2025年の新語・流行語大賞にもノミネートされた「薬膳」。当社の調査<sup>※1</sup>によると、薬膳のイメージは1位「健康になれそう」2位「からだによさそう」3位「材料をそろえるのが大変」と、その効果を期待する一方で、薬膳を取り入れることへのハードルがあることがわかっています。また、薬膳を取り入れやすくなる方法として、1位「日常で食べられる」2位「継続しやすいメニュー」3位「いつもの料理に入れるだけ」が選ばれており、本格的な薬膳ではなく、日常に簡単に取り入れられる“ゆる薬膳”需要が高まっていることがわかります。

『薬膳雑穀涼やかブレンド』は忙しい女性でも気軽に取り入れられる“ゆる薬膳”として、普段のお米に大さじ1杯を入れてご飯を炊くだけで簡単に始めることのできる商品です。薬膳の思想に基づいた体に優しい和漢素材2種(小豆・緑豆)を中心に、7種の全粒雑穀から食物繊維やイソフラボンを摂ることができるブレンドにしました。

日常に気負わず取り入れられる本商品で、自分を労わり、心身共に満たされるゆる薬膳生活を送りませんか？

※1 はくばく調査 (n=600)

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

### Point①：7種の全粒穀物をミックスし、主食から食物繊維とイソフラボンを摂取

「1つの食材を丸ごと余すことなく食べる」という薬膳における「一物全体」の考え方に基づき、全粒穀物を使用。さらに主食から食物繊維・大豆イソフラボンを摂ることができる配合です。

### Point②：和漢素材を配合（小豆・緑豆）

薬膳の思想に基づいて、体にやさしい素材を配合しています。

### Point③：お米1合に大さじ1杯混ぜて炊くだけ！気軽に取り入れられる“ゆる薬膳”

毎日のごはんに混ぜるだけで、気軽にセルフケアができる商品です。

### Point④：クセがなく食べやすい味わいとおいしさ

継続していただけるように、食べやすいあっさりとした味わいの配合にしました。どんなおかずにも合わせていただけます。

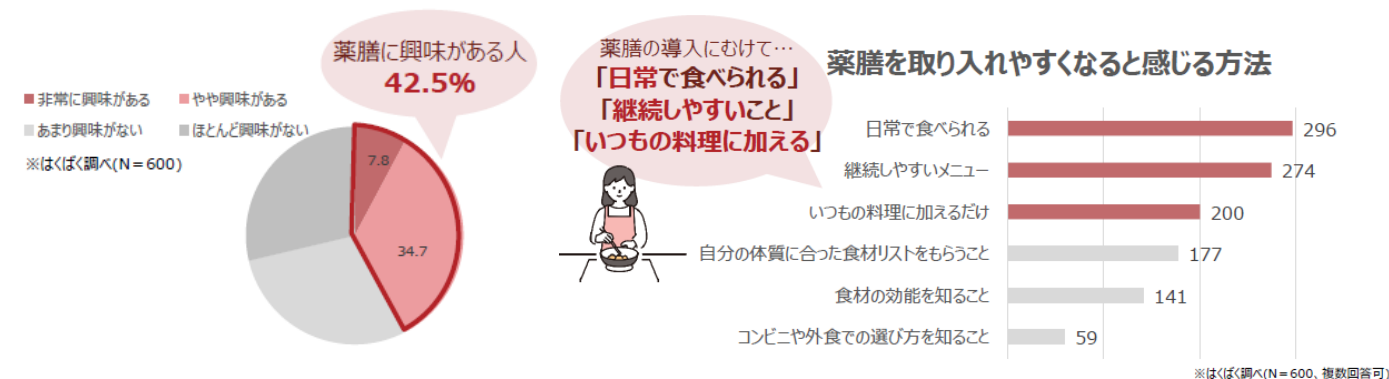
## ◎2026年はフュージョン薬膳×ゆる薬膳がトレンド

2025年の新語・流行語大賞にもノミネートされた「薬膳」ですが、2026年の食トレンド予測では「薬膳」の理論を取り入れつつ、フレンチ、イタリアン、和食などの中華以外の料理と融合させた新しいスタイルの“フュージョン薬膳”がピックアップされています。<sup>※2</sup>

また、当社の調査によると薬膳を取り入れやすくなる方法として、1位「日常で食べられる」2位「継続しやすいメニュー」3位「いつもの料理に入れるだけ」が選ばれており、本格的な薬膳ではなく、簡単に取り入れられる“ゆる薬膳”需要が高まっていることがわかります。

このように、日常で食べている食事メニューで無理なく薬膳を取り入れることで、自分を気遣い、心と体を整えるニーズが広がっています。はくばくでは幅広いメニューで活用できる主食で、大さじ1杯で“ゆるく”薬膳を始められる新商品『薬膳雑穀涼やかブレンド』を発売することで、そんな時代のニーズに応えていきます。

※2 クックパッド株式会社「食トレンド予測 2026」



### 【フュージョン薬膳おすすめレシピ】

薬膳＝中華じゃなくても大丈夫！カレーや炊き込みご飯など日常的に食べているメニューで無理なく続けられる『薬膳雑穀涼やかブレンド』を使ったフュージョン薬膳レシピを公開中！



薬膳雑穀ごはんとスープカレー



さば味噌生姜の炊き込みごはん



梅昆布のとろとろ茶漬け

レシピ詳細 URL：

薬膳雑穀ごはんとスープカレー

<https://www.hakubaku.co.jp/recipe/998/>

さば味噌生姜の炊き込みごはん

<https://www.hakubaku.co.jp/recipe/996/>

梅昆布のとろとろ茶漬け

<https://www.hakubaku.co.jp/recipe/997/>

## ◎商品概要



発売日：2026年9月1日  
発売地域：全国  
内容量：240g  
希望小売価格（税込）：702円  
賞味期限：360日

## ◎「薬膳雑穀涼やかブレンド」商品開発担当者のコメント



経営統括本部マーケティング部 河井美咲

近年トレンドの「薬膳」。「興味はあっても、毎日続けるのは難しそう…。」そんなお客様の声から、この商品は生まれました。日々の食卓で、もっと手軽に自分の体をいたわってほしいという想いから、主食である「ごはん」に着目しました。

本商品には女性にうれしい大豆イソフラボンと食物繊維が含まれており、手軽にセルフケアができます。和漢素材がごはんにやさしく溶け込み、クセのない美味しさです。

コンセプトは「お米1合に大さじ1杯混ぜて炊くだけ！」ご家庭の計量スプーンでさっと使える簡便性にもこだわりました。

日々をがんばる女性たちへ、一人でも多くの方に『薬膳雑穀 涼やかブレンド』をお試しいただきたいです。

## ■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