

2026年7月7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！

## 【おうちでガチ中華】開発期間2年半！ ミリ単位の独自技術で職人の「削り」を乾麺で再現 極上のもちもち食感『刀削風麺』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、おうちで手軽に本格的な中華料理を楽しめる乾麺『刀削風麺（とうしょうふうめん）』を、2026年9月1日（火）より全国で新発売いたします。

物価高に伴う外食控えを背景に、内食で「外食気分を味わいたい」と考える消費者は増えており、「ガチ中華」や「麻辣湯」といった本格的な味わいが一大トレンドとなっています。こうした本格志向・アレンジ需要の波に乗り、乾麺市場ではスープの付属がない「つゆなし中華麺（干し中華）」カテゴリーが右肩上がりです。※1

そこで当社は、SNS等で本格中華として高い人気を集めながらも、乾麺売場ではこれまで市場に存在しなかった「刀削麺」の可能性に着目しました。チルドや冷凍市場には存在するものの、常温で長期保存が可能な「乾麺」は、麺線の厚みの違いから生じるシワや折れのため製造ハードルが極めて高く、市場の空白地帯となっていました。乾麺のパイオニアである当社は、生地の流れ込みのミリ単位での調整や専用部品の独自カスタムを重ね、2年半の歳月をかけて職人の「削り」の技を乾麺で再現することに成功いたしました。

一等粉を贅沢に100%使用した麺は、小麦本来の豊かな風味が際立ち、中央と両端で厚みが異なる特殊な『かもめ状』に仕上げることで、つるとなめらかな口当たりと、1本の中で太さが変化する唯一無二の『もちもち食感』を生み出しています。味の強いタレやソースとも抜群に絡み、具材に負けない圧倒的な存在感と満足感を味わえる、プロも納得の本格的なおいしさです。

スーツァンレストラン陳の井上シェフも認めた極上の味わいと、自宅で手軽に「ガチ中華」を味わえます。

※1 食品需給研究センター 令和6年度食品産業動向調査より

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：特殊切り刃が生み出す「かもめ状」の麺と、極上の食感

本場の職人が作る刀削麺は、麺の長さが均一でありながら、1本の麺の中で『中央が厚く、両端が薄い』という絶妙な厚みの変化を持ちます。これにより、薄い部分のつるとなめらかな喉越しと、厚い部分の強いコシ（もちもち感）を一口で同時に楽しめるのが特徴です。本商品は特殊切り刃により、この『かもめ状』の断面を再現。一等粉 100%の豊かな風味とともに、職人技の極上食感を乾麺で堪能できます。



### Point②：普遍的な悩みを解決する「アレンジ自在」な万能麺

あえてスープを付属しないことで、味のマンネリ化を防ぎ、自由な調理を可能にしました。麻婆豆腐の素や市販の鍋つゆ、混ぜつゆと合わせるだけで手軽にガチ中華が作れるほか、気分次第で自由な食卓を演出できます。



### Point③：1食あたり約 350 円で「外食気分」をコスパよく体験

外食すれば 1,000 円前後する刀削麺メニューが、本商品（1食 90g：約 150 円分）に市販の調味料やひき肉、青梗菜などの具材を合わせることで、1食あたり約 350 円（税込・目安）の圧倒的なコストパフォーマンスで実現します。節約しながらも、家庭で非日常のワクワク感を体験できるタイムパフォーマンス（タイパ）にも優れた商品です。

#### ◎ 商品概要



発売日：2026年9月1日  
発売地域：全国  
内容量：180g  
希望小売価格（税込）：324円  
賞味期限：540日

#### ◎ 「刀削風麺」商品開発担当者のコメント



中国山西省発祥、国内でも 90 年代から根強い人気のある「刀削麺」の、麺の中心はもちもち、両端はひらひらつるつるという独特な食感を乾麺で再現しました。

刀削麺特有の形状や食感を乾麺で再現するために特殊な切り刃を使用し、様々な製造課題を約 2 年ほどかけて解決し商品化に至りました。

食べ方としては麻辣湯（マラータン）の具材としたり、お好みのたれやソースと和えたり、いつものパスタ代わりにしたりと様々なアレンジを楽しんでいただけます。個人的には痺辛系の麻婆豆腐を乗せた麻婆麺や市販の担々ソースと和えたまぜ麺での食べ方がおすすめです。

「今日の献立どうしよう」とマンネリ化しがちな食卓に、お店のような本格中華感や、いつもと違う非日常感の味わえる「刀削風麺」をぜひお試しください。

#### 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

## ■スーツアンレストラン陳 井上和豊シェフ監修「本場流」レシピ

本商品の発売にあたり、本格四川料理の名店「スーツアンレストラン陳」の井上和豊シェフに、刀削風麺の可能性を最大限に引き出すオリジナルレシピを監修いただきました。

### 【井上和豊シェフのコメント】

完成品をいただき、おうちで本場の味が再現できると感じました。日本では刀削麺は汁蕎麦にされがちですが、本場では炒めてソースを吸わせる食べ方が主流です。この麺は炒めても煮込んでも特有の食感がしっかり残り、ソースとの絡みも抜群。つるんとした口当たりと具材に負けない満足感で、どんな本格アレンジにもばっちり応えてくれます。



たまごとトマトの煮込み麺



担々カルボナーラ



キノコと豚肉のオイスター煮込み麺

## ■井上和豊料理長プロフィール

1981年秋田県生まれ。岩手県の調理師専門学校卒業後、2001年四川飯店に就職。その年に開業した系列店『スーツアンレストラン 陳』渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て2017年料理長に就任。2003年に「青年調理士第4回デザート部門」で銅賞を受賞して以来、数々のコンクールで入賞している。2016年開催、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)で、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。旬の食材や新しい食材を積極的に用いた斬新な発想の中華料理を得意とする。



## ■スーツアンレストラン陳について

日本の中華料理界を牽引した陳建一の味を受け継ぐ「スーツアンレストラン陳」。伝統的な手法に囚われることなく、旬の食材やあっと驚く素材、工夫を織りまぜ、再構築する。中華＝紹興酒のイメージを払拭し、ワインとのリアージュを愉しめる一品など、ジャンルに囚われない斬新な発想で伝統中華の高みを目指しており、創業以来ファンを魅了し続ける。

店舗名：スーツアンレストラン陳 渋谷店  
住所：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 26-1  
セルリアンタワー東急ホテル 2F  
営業時間：11:30~14:00 / 17:30~22:00(ラストオーダー21:00)  
URL：<https://www.sisen.jp/shop/shibuya/>



## ■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