NEWS　RELEASE

2026 年 11 月 2 日（月）

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！

おにまる・はくばく・おにぎり協会が連携

いつものおにぎりにもち麦の楽しさを 具材とごはんの食感を楽しむ 「できたておむすびでおいしさ・健康 再発見！ ととのう食べ方～選べるごはん～」を 11 月 2 日～開催

『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、株式会社マリノが展開するおにぎり専門店「ごちそう焼むすび おにまる」、一般社団法人おにぎり協会と共に、もち麦を使ったおにぎりを楽しむ期間限定企画【できたておむすびでおいしさ・健康 再発見！ととのう食べ方～選べるごはん～】を、2026 年 11 月 2 日（月）から 11 月 30 日（月）まで、「ごちそう焼むすび おにまる」西新宿店、栄森の地下街店、名駅サンロード店の 3 店舗にて実施します。

国内のおにぎり専門店市場は 2026 年で 263 億円前年比 1.9%増と拡大しており※1、日常の定番食として確固たる市場を築いています。さらに欧米や欧州など海外主要都市でも日本の国民食「ONIGIRI」の人気が定着・過熱しており、国内外でおにぎりの多様な選択肢や進化系ラインナップへの需要が高まっています。

今回の企画では、おにまるが大切にする具材のおいしさに、はくばくのもち麦の食感を組み合わせた【蒸し鶏と梅味噌のもち麦むすび】という今までにない新しいおにぎりをご用意します。その日の気分や好みに合わせておにぎりを選ぶ楽しさを、いつもの食事に取り入れていただくことを目指します。

※1 富士経済調べ





【商品と実施概要】

企画名	できたておむすびでおいしさ・健康 再発見！ととのう食べ方～選べるごはん～
販売期間	2026 年 11 月 2 日～2026 年 11 月 30 日
対象店舗	「ごちそう焼むすび おにまる」西新宿店、栄森の地下街店、名駅サンロード店（3 店舗）
商品	蒸し鶏と梅味噌のもち麦むすび
販売価格	248 円(税込)

■具材だけでなく ごはんにも選ぶ楽しさを



おにぎりは、具材はもちろん、ごはんの味わいや食感によっても楽しみが広がります。もち麦のぷちぷち・もちもちとした食感を生かし、おにまるのメニューに新しいおいしさの選択肢を加えます。

はくばくが提案する「ととのう食べ方～選べるごはん～」は、自分に合ったごはんを考えて選ぶ食べ方です。本企画では、強い健康訴求や我慢を前提にするのではなく、好きな具材や食感を楽しみながら、日々の食事を自分らしく選ぶきっかけを届けます。

■専門店のおいしさと 穀物の知見を組み合わせる

おにまるの商品づくり、はくばくの穀物に関する知見、おにぎり協会の具材とごはんの相性に関する知見を持ち寄り、味わいと食感の組み合わせを検討しています。

ぷちぷちとした食感や出汁をよく吸うもち麦の特徴を生かしつつ、おにまるらしい具材のおいしさや食べやすさを大切にした商品を提案します。今回の【蒸し鶏と梅味噌のもち麦むすび】はぷちぷちした食感のもち麦を昆布出汁で炊き上げ、麦味噌を使ったおにまる特製の梅味噌で仕上げたとてもヘルシーな身体に優しいおむすびです。

【3 社の役割】

おにまる：商品の試作・販売仕様の決定、店舗での販売と案内。
はくばく：もち麦原料と、穀物の特徴・使い方に関する情報の提供。
おにぎり協会：企画の調整、具材とごはんの相性に関する協力、情報発信。

【各社について】

ごちそう焼むすび おにまる
株式会社マリノが展開するおにぎり専門店。ごはんと具材のおいしさを大切にしたおむすびを提供しています。
公式サイト：https://www.onimaru-net.com/

株式会社はくばく
大麦、雑穀などの穀物を中心とした食品を展開する企業。「ととのう食べ方～選べるごはん～」を通じ、ごはんを選ぶ楽しさを提案しています。
公式サイト：https://www.hakubaku.co.jp/

一般社団法人おにぎり協会
おにぎり文化の普及と情報発信に取り組み、おにぎりを通じて日本の食文化、地域、産業をつなぐ活動を行っています。
公式サイト：https://www.onigiri.or.jp/

◎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※2 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でととのえる、現代のウエルネスのカタチ”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。

※2 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。





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

はくばく
The Kokumotsu Company

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