

2021年11月22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 / 【オンラインも受付中】社長の取材可能！

“もち麦”のはくばく×“野菜の魔術師”神保佳永シェフ クリスマススペシャルメニュー「もち麦リゾット」を 「HATAKE CAFÉ」にて11月22日(月)から限定提供 ～プロも注目！もち麦で最高のアルデンテ体験を～

創業80周年・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、体に優しい料理と癒しをコンセプトとしたイタリアンレストラン「HATAKE CAFÉ」（所在地：東京都新宿区）の神保佳永オーナーシェフとコラボレーションし、11月22日(月)～12月31日(金)の期間限定ではくばくの『もち麦』を使用した「もち麦リゾット」をクリスマスのスペシャルメニューでご提供いたします。

「岩手県産いわい鶏のグリルとキノコのもち麦リゾット」を1日限定10食、ランチメニューでは「HATAKEの野菜スペシャルランチセット」に日替わりの「もち麦リゾット」を1日限定20食提供。該当メニューを頼んだお客様にはくばくの調理済みですぐに使える商品『あとのせもち麦』1袋をプレゼントいたします。

イタリアンの代表料理リゾットはアルデンテな食感が好まれます。もち麦はその独特のぷちぷちした弾力のあるアルデンテ食感と米と比べてべたつきがなく粒立ちに優れ、ソース絡みもよいことからリゾットに適した食材であることがはくばくの研究によりわかりました。

もち麦はリゾットとしての食感に優れているだけでなく、食物繊維を豊富に含んでいて健康的な食材です。体に優しい料理を提供する「HATAKE CAFÉ」にて神保シェフの巧みな技で調理された「もち麦リゾット」を召し上がり、最高のアルデンテ体験をしてみてください。



■「HATAKE CAFÉ」神保佳永シェフよりコメント

リゾットはアルデンテで食感があるものが好まれますが、もち麦は噛めば噛むほど癖になる弾力があり、リゾットに適したアルデンテの食感を持っています。また、米と比べて粘り気がないのでべたつくことがなく、一粒一粒が味を吸い、まとってくれます。粒がふやけて膨れ上がることがないので、混ぜたり時間が経ったりしても食感が残り、とても扱いやすい食材でした。今回のメニューではもち麦が持つ香りを個性として活かしたシンプルな味付けにしました。

本件に関する問い合わせ先

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

■神保佳永シェフプロフィール

1977年茨城県日立市出身。いばらき大使・いばらき食のアンバサダー。料理人の父の元に生まれ育ち、自身も料理人としてキャリアをスタートさせる。約2年間のヨーロッパ修行を重ね、帰国後都内有名レストランを経て2010年「HATAKE AOYAMA」に開業して独立。「全ては畑にあり」を信条に、“野菜の魔術師”として称され野菜を多く使った料理を得意とする。



HATAKE

CAFÉ

■HATAKE CAFÉ について

ビューティーアポセカリーの「健康と美」をテーマにした伊勢丹新宿店のフロアにて、「体に優しい料理と癒し」の思いを形にしたのが HATAKE CAFE。HATAKE の料理の源泉は農家や生産者との「深い絆」。手間ひまをかけて作られた無農薬野菜や、有機野菜など食材に込められた愛情を美味しく表現したイタリアンレストラン。

店舗名：HATAKE CAFÉ 伊勢丹新宿店
住所：〒160-0022 東京都新宿区新宿 3 丁目 14-1
伊勢丹新宿本館地下 2 階
営業時間：11:00~19:00 (ラストオーダー18:30)
URL：<https://www.hatake-cafe.com/>

■メニュー紹介

「岩手県産いわい鶏のグリルとキノコのもち麦リゾット」 1日限定 10食



食物繊維が白米の25倍あるスーパーフード、もち麦。そのもち麦をコクのあるキノコリゾットにし、ジューシーに焼き上げたグリルチキンと野菜のトマト煮を添えメインプレートに仕上げました。

食物繊維とタンパク質、たくさんの野菜が一皿で摂れる料理です。まずはシンプルにリゾットの味を、次にパプリカ・ズッキーニなど6種類の野菜のトマト煮とグリルチキンとのハーモニーを楽しめます。赤と緑と白がクリスマスらしさを演出する見た目も素敵な一皿です。

「HATAKE の野菜スペシャルランチセット」 1日限定 20食



スープ、野菜の前菜10種盛り合わせ、ミニココット料理、フォカッチャ、ちいさなドルチェ、お飲物のランチセット。

ミニココット料理が期間限定で「もち麦リゾット」に変更されます。味は日替わりなので何が出てくるかは当日のお楽しみです。

■はくばく『あとのせもち麦』商品概要

サラダにスープにごはんに、そのままあとのせするだけで、腹持ちアップ！バランスアップ！おいしさアップ！パッと使えて、簡単便利な調理済みのもち麦です。



商品名	あとのせもち麦
内容量	50g
希望小売価格	150円(税抜)
賞味期限	360日
原材料名	もち麦(もち大麦(国産))、 植物油(大豆を含む)/トレハロース

本件に関する問い合わせ先

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

◎ リゾットはもち麦を活かす最高の料理！もち麦がリゾットに最適な理由

1. 弾力のあるアルデンテ食感は時間が経っても変わらない

もち麦の弾力のあるぷちぷち食感はアルデンテを求めるリゾットには最適です。さらに米は時間が経つと膨れて軟らかくなってしまいますが、もち麦は時間が経っても食感が変わらないのが特徴です。煮込む際に混ぜたり、お客さんが会話をしながらゆっくり食べたりして時間が経っても膨らむことなく、アルデンテ食感を維持できます。テイクアウトメニューにもおすすめです。



2. べたつきが少なく、一粒一粒の食感を演出

べたつきの原因となる可溶性成分を測定したところ、白米は1.67%、もち麦は1.01%と白米に比べて約40%少ないことがわかっています（自社分析）。べたつかないため、粒立ちがよく、リゾットに好まれる一粒一粒の食感を作り出すことができます。

3. 粒同士がくっつかないのでソース絡みがよい

べたつきが少ないことからほぐれやすく、空気層を多く含むため、ソース絡みがよくなります。写真は白米、もち麦それぞれの上にソースをのせて5分経過したあとの様子です。もち麦の方が粒の間にソースが入りこんでいることがわかります。

◎ Wの食物繊維が豊富な注目食材「もち麦」とは？

大麦には水溶性食物繊維がたっぷり



大麦(もち性)は市場に出回る主な商品について。その他は日本食品標準成分表2015年版(七訂)。

白米にも「うるち米」「もち米」があるように大麦にもうるち性、もち性があります。「もち麦」は、「もち性」の大麦の総称です。もちもち・ぷちぷちとした食感がおいしいと人気を集めています。

食物繊維には便のカサを増して腸の動きをよくする不溶性と、食後高血糖を防いだり、腸内細菌のエサとなって腸内環境を整えたりしてくれる水溶性の2種類があり、「もち麦」には不溶性と水溶性のWの食物繊維がバランス良く豊富に含まれています。

※はくばく『おいしい大麦研究所』<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/>
大麦百科「今、人気のもち麦って、どんな麦?」、
食べるカラダメンテナンス「不足しがちな食物繊維を手軽に摂れる食材とは?」

■ はくばくについて



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「穀物の感動的価値を創造する」ことを社員一丸となって本気で目指して参ります。

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/>

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

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