

2022年3月18日(金)

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！

～暑い夏にさっぱり、だけどしっかり満足感～

『冷製もち麦のポタージュ粥』発売記念 Twitter キャンペーン実施

～約2人に1人が夏場に温めないおかゆを食べた経験あり！～

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)は自社おかゆブランド公式 Twitter アカウント「@kurashinookayu」で実施する「『もち麦のポタージュ粥』発売記念 フォロー&リツイートで QUO カード Pay1,000 円分がその場で当たる！キャンペーン」を3月18日(金)から実施します。また、自社調査にて、おかゆ喫食の実態を調べるアンケート調査を実施し、約2人に1人である46.5%の人が、レトルトおかゆを温めずに食べた経験があることが分かりました。^{※1}



春夏季節の即席かゆの市場は2020年から2021年比で113%と伸長しており、病気食や温かい食事のイメージのあったおかゆは季節を問わないシーズンレスな食事へと変化をしています。^{※2}

また時短×ヘルシーで夏場もさっぱり食べられる“冷製スープ市場”は146.7%^{※3}と伸長しており、夏場にさっと冷たい食事を食べる需要は定着しています。

春夏の即席かゆ、冷製スープ市場が伸長する一方で、冷製のスープや温めないおかゆは「具が少ない」「物足りない」といった声がありました。それらの不満点を払拭するために開発された、『冷製もち麦のポタージュ粥』。おかゆとしても、そしてポタージュスープとしても食べることができます。暖かくなってくるこれからの季節、温めないひんやりおかゆ生活をはじめませんか？

※1 はくばく調べ (N=200) ※2 日経 POS 即席かゆ販売金額 (2020,2021年 3-8月) ※3 日経 POS 販売金額 (2018,2021年比)

◎ 「『もち麦のポタージュ粥』発売記念 フォロー&リツイートで QUO カード Pay1,000 円分がその場で当たる！キャンペーン」概要

『冷製もち麦のポタージュ粥』発売を記念して、Twitter でフォロー&リツイートキャンペーンを実施します。

■ 応募期間

2022年3月18日(金)～2022年3月31日(木)まで

■ プレゼント内容

抽選で100名様に「QUO カード Pay 1,000 円分」をプレゼント

■ 応募方法

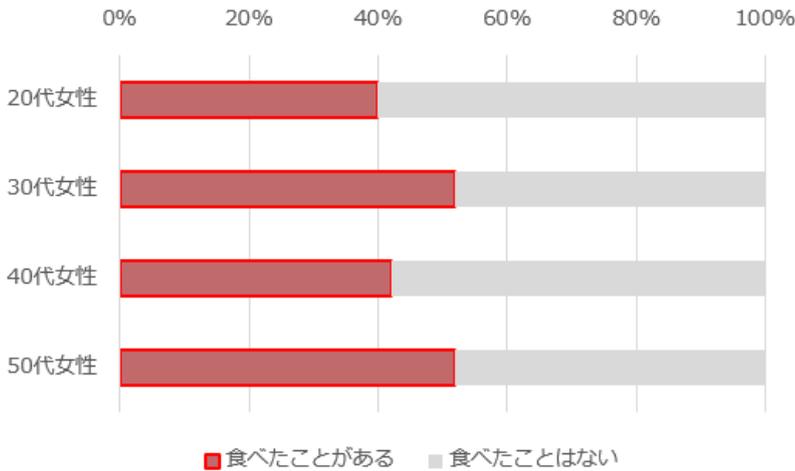
- ①暮らしのおかゆ公式アカウント「@kurashinookayu」をフォローしてください。
- ②指定の「暮らしのおかゆフォロー&リツイートキャンペーン」の投稿をリツイートの上、投稿内の URL をタップして専用のフォームからご応募ください。
- ③抽選に参加された方の中から、100名様に QUO カード Pay 1,000 円分をプレゼントいたします。

キャンペーン詳細 URL : <https://www.hakubaku.co.jp/campaign/71/>

※ 「QUO カード Pay」もしくは「クオ・カード ペイ」およびそれらのロゴは(株)クオカードの登録商標です。]

◎約 2 人に 1 人が夏場に「温めないおかゆ」を食べた経験あり！

■夏場に「温めないおかゆ」を食べた経験



20代から50代の女性200人を対象にしたアンケート調査から、約2人に1人にあたる46.5% (93人)の人がおかゆを温めずに食べた経験があり、幅広い年代で抵抗なく「温めないおかゆ」が食べられていることが分かりました。

「温めないおかゆ」を食べた経験のある人のコメントでは、「冷たいおかゆも美味しいです。特に夏は冷たい方が嬉しいので。さらにいちいち温める手間もいらないし、楽だから、よりいい。」「常温のまま食べてみたら意外にのどごしがよく食べやすかった」といったおいしさで食べている声があり、夏場にさっぱりと冷たいおかゆを食べるニーズがあることが分かりました。

※はくばく調べ N=200

◎冷製メニューはさっぱり食べられるが、「満足感が少ない」というのが不満点

■冷製スープへの不満点

順位	不満点	割合
1	具が少ない	20.0%
2	お腹がいっぱいにならない	17.5%
3	器に移しかえるのが面倒	17.0%
4	塩分が高い	11.2%
5	量が少ない	16.5%
6	おいしくない商品がある	15.5%
7	腹持ちが悪い	15.0%
8	物足りない	14.5%
9	バリエーションが少ない	12.5%
10	他のメニューが必要になる	12.0%
11	栄養バランスが良くない	11.5%
12	味が濃い	8.5%
13	量が多い	6.5%
14	使い切れない (食べきれない)	5.5%

※はくばく調べ N=400 (20-30代女性)

■温めないおかゆへの不満点



※はくばく調べ N=93

暑い夏場は、なるべく火を使わずに簡単に一品で食事を済ませたいという時短ニーズが高まります。また、時短×ヘルシーで夏場もさっぱり食べられる冷製メニュー需要は冷製スープ市場の伸長から見て取れるように、年々定着しています。

冷製スープ需要が拡大し、食欲のない夏場にさらっと食べることができる一方、食べている人の不満点として、「具が少ない」「お腹がいっぱいにならない」といった声が多くあり、冷製スープだけでは満足できない人が多数います。また、温めないおかゆに対する不満点も同様で、「物足りない」「腹持ちが悪い」といった声があります。

◎冷製の不満点を払拭した満足感のあるとろとろ野菜仕立て『冷製もち麦のポタージュ粥』

●『冷製もち麦のポタージュ粥』とは？

「ポタージュ粥」という名前に合った“とろみ”にこだわり、おかゆとしても、スープとしても楽しめます。冷製メニューの不満点である「満足感のなさ」を払拭するために、ベースに米だけでなくもち麦を加えて具材感たっぷり。また、冷やしてもそのまま常温で食べてもおいしい味付けになっており、これまでのおかゆにないシーズンレスな商品です。

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

■商品概要■



商品名	冷製もち麦のポターージュ粥 トマトスープ仕立て	冷製もち麦のポターージュ粥 コーンスープ仕立て	冷製もち麦のポターージュ粥 かぼちゃスープ仕立て
内容量	180g		
希望小売価格	280円(税抜)		
賞味期限	360日		

■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。

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