

2022年4月7日(木)

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】社長の取材可能！

小麦粉の5倍の食物繊維！翌日もおいしさキープ！ 業務用『国産もち大麦粉』を4/7(木)新発売 ～パンはふっくらソフトに、菓子はサクッと口どけ～

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、厳選した国産もち麦を原料とした業務用商品『国産もち大麦粉』を2022年4月7日（木）より全国で新発売します。

健康意識が高まる中、レシピに加えるだけで食物繊維をプラスできる「もち麦」は、業務用用途において、パンやお菓子などこれまでの麦ごはんとしての用途以外にも広がりを見せています。

本商品は、厳選した国産のもち麦を使用して粉碎し、製菓、製パン用に使用しやすい粉末にした商品で、食物繊維量は小麦粉の5倍含まれています。^{※1}パンはふっくら、お菓子はサクツとした口どけなどの食感の付与だけでなく、吸水率が上がるため、多加水パン仕立てにでき、もち麦の老化耐性により翌日もおいしさを維持できます。さらに、吸油率のカットも期待できるため、本商品を加えるだけで食物繊維だけでなく様々な面からヘルシーなパンやお菓子に仕上がります。

※1「もち麦」はくばく調べ 「小麦粉」日本食品標準成分表 2015年版（七訂）より

■商品特長（小麦粉比較）

1.健康的価値

食物繊維が豊富で、小麦粉(強力粉)の5倍。

2.食感の付与

パンはふっくらソフトに、菓子にはサクツとした口どけの良い食感を与えます。

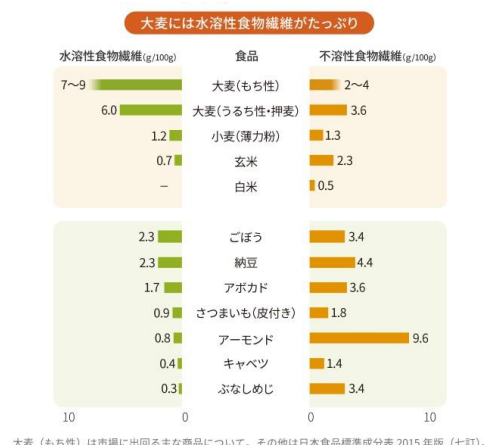
3.吸水率がアップ

多加水パン仕立てにでき、老化耐性により翌日もおいしさキープ。

■商品概要

商品名	国産もち大麦粉
内容量	20kg
賞味期限	180日
原材料	もち麦（もち大麦（国産））
用途	製菓、製パン用

◎Wの食物繊維が豊富な注目食材「もち麦」とは？



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。

もち大麦粉は、「もち麦」を粉碎し製菓、製パン用に使用しやすい粉末にした商品です。

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？」

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

◎用途に合わせて使える「はくばくのもち大麦粉」シリーズ

はくばくのもち大麦粉は、使用用途に合わせたラインナップを展開。食感を付与したい、食物繊維をプラスしてヘルシーなレシピに仕上げたいといったニーズに応えます。

商品名	国産もち大麦粉	もち大麦粉	もち大麦全粒粉
画像			
色味	明	暗	
食物繊維量	少	多	
もちもち感	弱	強	
ソフト感	強	弱	
特徴	パンはふっくらソフトな食感 菓子はサクッと口どけの良い食感 作業性も良く、高配合の仕立ても可能。	パンはもちもち食感の付与 菓子はパリッと固めの食感にても可能。	もち性的大麦をまるごと粉碎。 食物繊維が豊富なため、健康感の付与が可能

◎使い方色々。『国産もち大麦粉』を使ったレシピ例



ふわっと食感のフォカッチャ



白コッペパン

ふわっと食感のフォカッチャ

国産もち大麦粉の特徴であるふわっと感と色味を活かしたパンです。

白コッペパン

挟む具材により、ヘルシー感や免罪符効果も付与できます。

■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。

株式会社はくばく

代表取締役社長 長澤 重俊

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/>

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