

【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！

## 健康診断に向けて早めの準備始めませんか？ 機能性表示取得の「機能性もち麦ごはん」を 7月1日（金）に新発売！



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、2022年7月1日（金）より、「腸内環境を改善する」、コレステロールが気になる方の「LDL-コレステロールを下げる」、機能性表示を取得した『機能性もち麦ごはん』をはくばくオンラインショップ、Amazon限定で販売します。

「大麦β-グルカン」には、脂質異常症の原因とも言われ、健康診断時の指標の一つである、LDL-コレステロールを下げる効果や、腸内環境を改善する機能（腸内細菌の工サとなり、悪玉菌の増殖を抑える）があることが報告されています。

「機能性もち麦ごはん」は、毎日食べている食事を少しチェンジするだけで始められる健康習慣です。毎日食べる食事、そして主食だからこそ、続けやすいのもポイントです。

また、9月以降は企業の健康診断が多くなる時期です。主食から健康を取り入れ、早めの健康診断に向けた準備を始めてみませんか？

◎毎日食べている白米ごはんをもち麦ごはんに変えるだけ！「機能性もち麦ごはん」

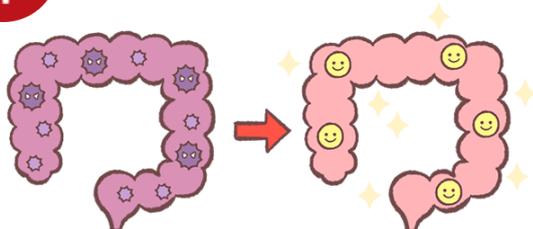
### ■商品概要



商品名	機能性もち麦ごはん
内容量	50g×12袋
希望小売価格	600円(税抜)
賞味期限	360日
原材料	もち大麦（アメリカ）

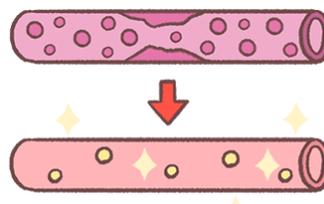
POINT  
1

### 腸内環境の改善



POINT  
2

### LDL-コレステロールを下げる



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

## ■はくばくオンラインショップ (<https://shop.hakubaku.co.jp/>)

「はくばく」のこだわり美味しさと安心安全品質の雑穀商品をご家庭でお楽しみいただけます。定番商品からオンライン限定商品まで「はくばく」の人気商品が公式通販ならではの品揃え。

### ◎家族の笑顔と健康を毎日の主食から。Wの食物繊維が豊富な注目食材「もち麦」とは？



#### 主に水溶性食物繊維の働き

- ✓ 糖の吸収を抑えて食後高血糖を防ぐ
- ✓ 脂質の吸収を抑える、余分なコレステロールの排出を促す
- ✓ 腸内細菌のエサになり腸内環境を整える

#### 主に不溶性食物繊維の働き

- ✓ 水を吸って膨らみ、便のかさを増して腸の動きを良くする
- ✓ 便の排出スピードを高めて有害物質をすばやく体外へ出す

食物繊維が多い食材というと、ごぼうやさつまいもなどのイメージが強いですが、実際に比較してみると「もち麦」が圧倒的に多く、次に押麦などのうるち性大麦が続きます。ごぼうやさつまいもなどの野菜よりも「もち麦」の方が多くの食物繊維が含まれています。さらに、食物繊維には便のかさ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含まれています。白米に混ぜて炊くだけなので、毎日の健康的な主食として続けやすいのもポイントです。

※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?」  
 『大麦ラボ』<http://mugi-lab.jp/contents/index14.php> 大麦 BASIC  
 「たっぷり含まれる2種類の食物繊維」より

### ◎世界でも認められている大麦β-グルカンのパワー！

大麦を食べ続けていると便秘解消をはじめ、ダイエットや生活習慣病対策など、さまざまな健康効果が実感できます。大麦には不溶性と水溶性の2種類の食物繊維がバランスよく含まれており、パワーの主演は、水に溶ける水溶性食物繊維「大麦β-グルカン」。食後血糖値の上昇抑制やLDL-コレステロール値の低下、排便促進など、世界各国で機能性の表示が認められています。

#### ■大麦の効果と機能性表示認可国

機能性表示認可内容	認可国
健康な腸機能の維持	日本、韓国
排便の促進	ヨーロッパ
食後血糖値の上昇の抑制	日本、ヨーロッパ
血中コレステロール値の低下	日本、ヨーロッパ
心疾患のリスクの低減	アメリカ、カナダ、ヨーロッパ

※はくばく『おいしい大麦研究所』 大麦とその効用  
<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/kouyou/>

## ■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「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