

2022年9月22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！

メニュー開発でお困りはありませんか？ ラインナップ豊富な“はくばく”のもち大麦粉に 白さ・作業性にこだわった新商品が発売！ 厳選素材の「もち大麦粉 WH」を9月22日(木)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、厳選したもち麦を原料とした業務用商品『もち大麦粉 WH』を2022年9月22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、麦ごはんとしてだけでなく業務用粉としてパンやお菓子、麺に混ぜるなど広がりを見せています。

本商品は厳選したもち麦を粉砕し、白さにこだわり製菓、製パン、製麺用に使用しやすい粉末にした商品です。色味や膨らみがより“小麦粉”に近くさらに、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。

■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。 ※1

2.食感の付与

パンやお菓子にもちもちとした食感を与えます。

3.吸水率がアップ

多加水パン仕立てにでき、翌日もおいしさキープ。

※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

■商品概要

商品名	もち大麦粉 WH
内容量	20kg
賞味期限	180日
原材料	もち麦（もち大麦（アメリカ））
用途	製菓、製パン、製麺用

◎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」を粉砕し製菓、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。

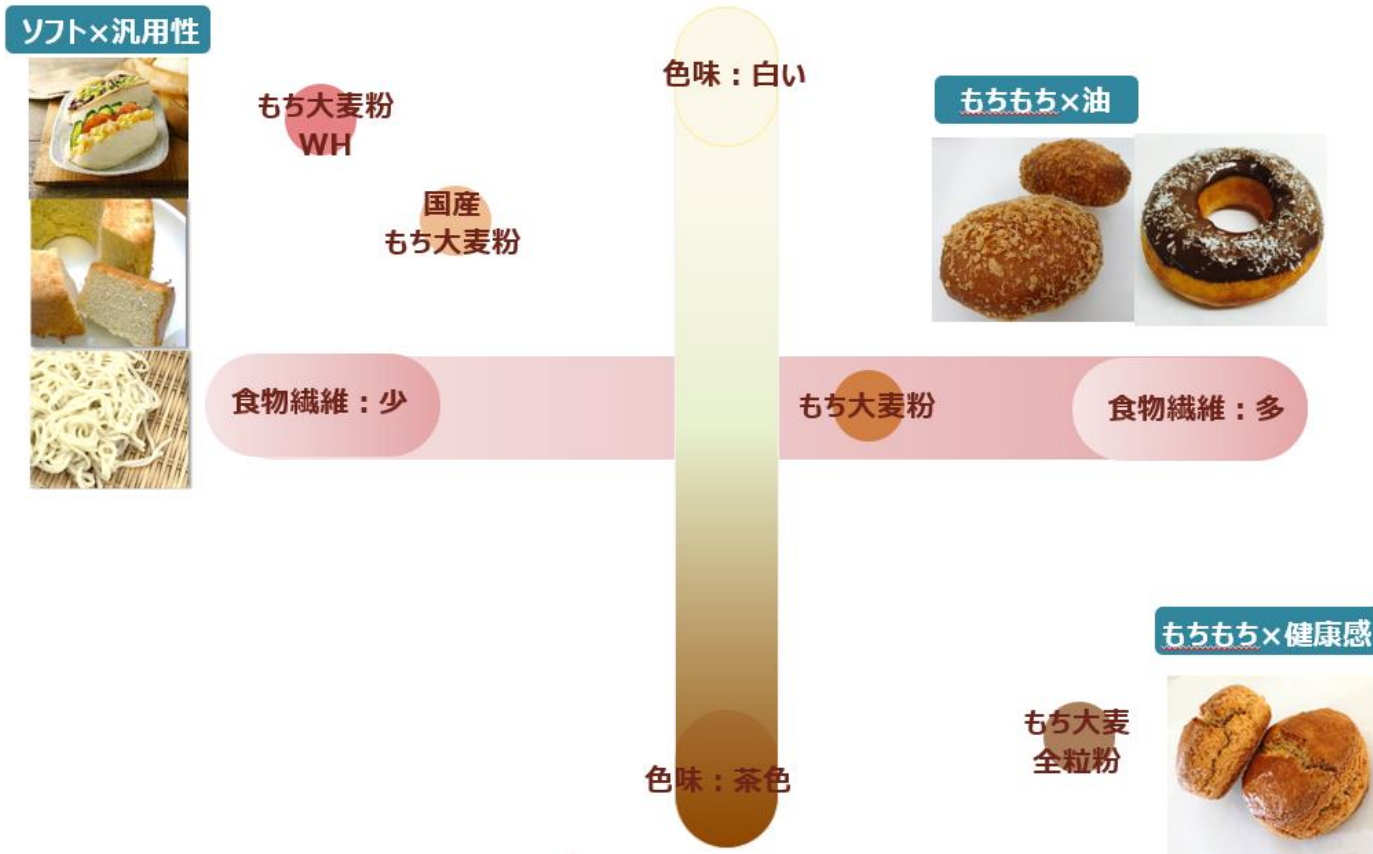
※はくばく『おいしい大麦研究所』<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/>
大麦百科「今、人気のもち麦って、どんな麦？」
食べるカラダメンテナンス「不足しがちな食物繊維を手軽に摂れる食材とは？」

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	もち大麦粉WH	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
作業性	良			悪
特徴	汎用性があり、作業性もよく、より小麦粉に近い使用感。色味も明るい。	国産原料使用。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で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	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

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

◎使い方色々。『もち大麦粉 WH』を使ったレシピ例



もち大麦粉食パン



白コッペパン

もち大麦粉食パン

もち大麦粉 WH の特徴である白さを活かしたパンです。もち麦を粒の状態ですりこんでいるため食感も付与してあります。

白コッペパン

パンの白さがカラフルな具材とのコントラストを演出

■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