

NEWS RELEASE

2023年9月1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 / 【取材申込受付中】社長への取材可能！

短いゆで時間！レンジ調理も可！ それでも「コシ」「もちり」「つるり」の三拍子がそろった乾麺うどん 『跳ねる細うどん』を9月1日（金）新発売

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、『跳ねる細うどん』を2023年9月1日（金）より全国で新発売します。

本商品は「コシ」「もちり」「つるり」が特徴的でありながら、乾麺うどんの不満点である「長い茹で時間」を解決した時短ニーズに応えた商品です。

乾麺うどんは冷凍うどんやチルドうどんと比較して常温保存、長い賞味期限と保存性が優れている一方で、調理時間の長さが不満点として挙げられます。乾麺うどんの茹で時間調査により、約4割が7分程度の茹で時間のものを使用し、購入意向者は約8割であることが分かりました。^{※1}

そこで本商品は乾麺商品ながら、電子レンジ調理も可能な商品設計にしました。茹で調理はお湯を準備する必要があり、茹で時間以上に調理時間が必要になってきます。

電子レンジ調理が可能のため、お湯の準備が必要無くコンロを占有せずに、麺を調理しながらツユや他の食材を調理することができるため簡便だけでなく、時短にも繋がります。茹での時短にもこだわり、茹で3分と早茹で設計になっています。

時短ニーズと特徴的な食感が特徴的な「跳ねる細うどん」。ぜひお試しください。

^{※1}当社調べ 家庭で使用する乾麺うどんの茹で時間、麺が薄めでも茹で時間が短ければ購入したいか（n=400）



商品名	跳ねる細うどん
内容量	180g
希望小売価格	270円（税込）
賞味期限	540日
発売日	2023年9月1日

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、我々ははくばくは主食であるごはんの「質」を見直す「主食改革」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