

2023年12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 / 【オンラインも受付中】社長への取材可能！

お米だとできなかつた！雑穀を使った日本人好みの中華粥！ 「スーツァンレストラン 陳」にて 12月1日（金）からコラボメニュー提供開始

主食改革を提唱する株式会社はくばく（本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊）は、日本の中華料理界を牽引した陳建一の味を受け継ぐ「スーツァンレストラン 陳」（所在地：東京都渋谷区）とコラボレーションし、「カラダにうれしい、ととのう食べ方体験フェア」にてはくばくの大麦商品『米粒麦』『もち麦』を使用した「穀物ベースの麻婆粥」と「牛挽肉ともち麦の蒸しスープ」を12月1日（金）～12月30日（土）の期間限定で提供いたします。



うまみが特長的な中華粥は油でお米を爆発させながら調理する工程があるため、お米で調理すると日本人が好む米の食感が不足してしまいます。しかし、調理しても粒感の残る米粒麦を用いることで中華粥の調理工程でありながら穀物の食感を残しつつ味わい深いお粥に仕上がりました。

スープに使用したもち麦は煮込むことでうまみをたっぷり吸いながらぷちぷちとした食感が残るため、スープとしても主食としても満足のある一品に仕上がりました。

穀物の美味しさ・可能性を最大限に引き出したスーツァンレストラン 陳井上和豊料理長監修の「穀物ベースの麻婆粥」「牛挽肉ともち麦の蒸しスープ」でジャンルにとらわれない新たな中華料理の体験を楽しむことができます。

また、井上料理長は当社の提唱する外出先の食事でもごはんが選ぶことができる「ととのう食べ方」に賛同、「カラダにうれしい、ととのう食べ方体験フェア」を実施いただくことになりました。

期間中はコラボメニューで雑穀メニューを提供。他にも、コース料理の土鍋ごはんや雑穀ごはんを選ぶことができます。

当社は日常のあらゆるシーンでおかずや汁物と同じように健康的なごはんが選べる「ととのう食べ方」の浸透を目指し、外食・中食産業の皆様のサポートに努めてまいります。

■「スーツァンレストラン 陳」井上和豊料理長よりコメント

大麦にはさまざまな用途によって加工があり、今回は中華粥に米感を残したく米粒麦を使用しました。お粥は上手に粒感を残すことが難しいメニューですが、米粒麦を加えることで煮込んでも粒感と食感が残り、味わい深く満腹感のあるお粥に仕上がります。また雑穀はその色味と食感を活かし「雑穀ミート」としてお肉代わりにも使用できヘルシーさの中にも満足感をプラスできる食材です。それぞれの穀物の特徴を活かし、ご家庭でも本格的な中華粥が味わえるレシピにしました。

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

■井上和豊料理長プロフィール

1981年秋田県生まれ。岩手県の調理師専門学校卒業後、2001年四川飯店に就職。その年に開業した系列店『スーツァンレストラン 陳』渋谷店のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て2017年料理長に就任。2003年に「青年調理士第4回デザート部門」で銅賞を受賞して以来、数々のコンクールで入賞している。2016年開催、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)で、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。旬の食材や新しい食材を積極的に用いた斬新な発想の中華料理を得意とする。



■スーツァンレストラン陳について

日本の中華料理界を牽引した陳建一の味を受け継ぐ「スーツァンレストラン陳」。伝統的な手法に囚われることなく、旬の食材やあっと驚く素材、工夫を織りまぜ、再構築する。中華＝紹興酒のイメージを払拭し、ワインとのリアージュを愉しめる一品など、ジャンルに囚われない斬新な発想で伝統中華の高みを目指しており、創業以来ファンを魅了し続ける。



店舗名：スーツァンレストラン陳 渋谷店
住所：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 26-1
セルリアンタワー東急ホテル 2F
営業時間：11:30~14:00
17:30~22:00(ラストオーダー21:00)
URL：<https://www.sisen.jp/shop/shibuya/>

■メニュー紹介

「穀物ベースの麻婆粥」



大麦をお米のような形に加工した米粒麦を使用して、粒感や食感の残るやさしい味わいの豆乳粥に。お肉の代わりに雑穀を使用した麻婆ソースと合わせることで、ヘルシーさの中にも食べごたえのある一品に仕上げました。四川料理の代表ともいえる麻婆豆腐の味を穀物でアレンジしたこれまでにない中華粥です。

「牛挽肉ともち麦の蒸しスープ」



もち麦を具材の一つとして、使用しました。スープをたっぷり吸ったもち麦は時間が経ってもぷちぷちとした食感が残り、噛むほどにうまみが広がります。陳皮のさわやかな風味と合わさり食べごたえがありながらも、さっぱりいただける一品です。

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

■はくばく『もち麦おかゆ』『五穀おかゆ』商品概要

該当メニューを頼んだお客様に限定でレトルトタイプの『もち麦おかゆ』もしくは『五穀おかゆ』1袋とご家庭でもスーツァンレストラン陳の「穀物ベースの麻婆粥」が再現できるレシピをプレゼントいたします。ご家庭でも井上料理長監修の「穀物ベースの麻婆粥」をお楽しみください。



商品名	もち麦おかゆ	五穀おかゆ
内容量	180g	
賞味期限	540日	

◎「ととのう食べ方」とは？

コロナ禍をきっかけに生活者の健康への意識は大きく変化しています。健康は意識しつつも、食生活が乱れがちな現代社会において、自分のカラダを正常で健康な状態にキープしたいというニーズは高まっており、今後も拡大していくと考えられます。内側からのカラダづくりを通じて、健康な状態にととのえたいという、生活者のニーズにこたえるのが、ごはんを選べる「ととのう食べ方」という選択です。

うち麦	もち麦	雑穀	発芽玄米	オーツ麦
 あっさりした味わいが特徴。肉や揚げ物などの脂っこいメニューと好相性です。	 もちもち食感が特徴。野菜等食感の良い食材とあわせるとよりおいしさがアップ。冷めてもパサつかないのがポイントです。	 栄養をバランスよく補える。うま味・コクをプラスし、彩り鮮やかでメニューをワンランクアップできます。	 100%で使用できる発芽玄米。ヘルシーメニューやたんぱく質メニューに役立ちます。	 トレンドのオーツ麦。プチプチ食感がアクセントになります。時間が経過しても食感を維持できます。
おすすめメニュー 肉系定食/揚げ物系定食	おすすめメニュー 丼メニュー/リゾット/おにぎり/いなり寿司	おすすめメニュー カフェプレート/魚系定食/カレー	おすすめメニュー 野菜中心の定食/たんぱく質メニュー	おすすめメニュー カフェプレート/ドリア/カレー

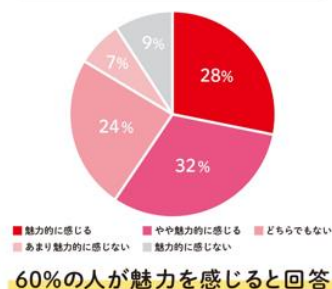
図：選べるごはんのご紹介

※今回コラボレシピに使用した米粒麦（こめつがむぎ）とは、見た目や形などをお米そっくり加工したうるち麦のことで、食感はお米に近いですが調理しても食感が残るのが特長です。

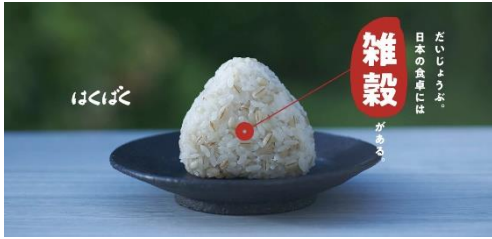
選べるごはんの「ととのう食べ方」を広げることは、生活者のニーズに寄り添うことができ、生活者にとって、いつでも最良の選択ができるお店は、通いたくなる、安心できるお店だと認識されると考えています。



“ごはんの選べるお店”に魅力を感じますが



■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