

【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！

【食物繊維×発酵食品】

“もちっとおいしい！するっとスツキリ！”をテーマに 11月1日(月)より『もち麦』の新たな食シーンを提案 ～ はくばく×ハナマルキで「シンバイオティクス」～



創業80周年・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、“もちっとおいしい！するっとスツキリ！”をテーマに『もち麦』のぶちぶち、もちもちとしたおしさや便通改善などの効果に焦点をあてた新たな食シーンの提案を11月1日(月)より開始いたします。

『もち麦』を食べるのに特におすすめの食シーンとして忙しい朝に焦点を当て「和！快朝スツキリ体感。キャンペーン」を実施すると共に、食物繊維が豊富な『もち麦』と発酵食品の「シンバイオティクス」の食べ合わせで朝からスツキリを目指す、料理研究家・浜内千波先生監修の「もち麦おにぎりレシピ」をWEBサイトで紹介いたします。

さらに、味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社(本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫)とコラボレーションし、『もち麦』と『液体塩こうじ』を組み合わせることで食感・旨味がアップする効果を確認。料理研究家・浜内千波先生監修のもと共同開発した「もち麦×液体塩こうじのカンタンレシピ」を11月1日(月)より双方のWEBサイトに公開いたします。また、11月22日(月)～12月5日(日)に公式Twitterをフォロー&リツイートした方の中から抽選で10名様に「はくばく・もち麦」と「ハナマルキ・液体塩こうじ」のセットをプレゼントするTwitterキャンペーンも実施いたします。

はくばくは、『もち麦』の食物繊維×発酵食品の力で、皆様の健康的な朝食ならびに食生活をサポートいたします。

◎食物繊維×発酵食品「和！快朝スツキリ体感」もち麦朝食で朝からスツキリの理由

1. はくばくのもち麦は、白米の25倍！レタスの11倍！の食物繊維量

野菜以上の食物繊維量を誇る『もち麦』。麦ごはんを継続的に食べることで、水溶性と不溶性2種類の食物繊維の働きにより、排便量が増え、便通改善することが分かっています。

※『大麦ラボ』大麦の健康価値より <https://mugi-lab.jp/contents/index8.php>

2. 食物繊維×発酵食品。一緒に食べれば健康パワーがさらにアップ

食物繊維は腸の有用菌の働きをサポートし腸内環境を整えます。朝、「食物繊維」と一緒に、味噌や納豆、キムチなどの有用菌を腸に届ける「発酵食品」を食べると、よりスツキリ体感が期待できます。

3. 忙しい朝でも簡単！もち麦おにぎりのススメ

冷蔵庫にある発酵食品ともち麦ごはんをギュギュっとにぎるだけで、簡単おいしい&栄養しっかりのもち麦おにぎりが食べられます。

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

◎ 浜内千波先生監修「もち麦×発酵食品」簡単おにぎりで朝からスッキリ！

朝食に手軽に食べられる簡単おにぎりレシピを料理研究家・浜内千波先生に監修いただきました。忙しい朝でも、冷蔵庫にある発酵食品ともち麦ごはんをギュギュっとにぎるだけで、簡単おいしい&栄養しっかりのもち麦おにぎりを手軽に作って食べられます。



もち麦ごまキムチおにぎり



もち麦なす酢味噌おにぎり



監修 料理研究家 浜内千波 (はまうち ちなみ)

食ビジネス全般において、メーカー・スーパー・デパート等の食品開発、事業所給食メニューの開発などのプロデュースを手掛ける。講演実績多数。

■ レシピ詳細は WEB で公開中。URL <https://www.hakubaku.co.jp/brand/mochimugi/onigiri/>

◎ 「和！快朝スッキリ体感。キャンペーン」概要

朝ごはんにもち麦！という新たな食シーンの提案と合わせ、プレゼントキャンペーン「和！快朝スッキリ体感。キャンペーン」を実施します。

<応募期間>

第1期：2021年11月1日(月)～2021年12月31日(金)

第2期：2022年1月1日(土)～2022年3月31日(木)

<応募方法>

必要数のバーコードを郵便はがきまたは専用台紙に貼り郵送

○もち麦(12袋入)：バーコード2枚

○はじめて食べるもち麦(6袋入)：バーコード4枚

<プレゼント>

A賞：バルミューダ ザ・ポット電気ケトル(黒) 計20名様

B賞：シャワーヘッド ポリーナワイドプラス TK-7008-SL(シルバー) 計20名様

Wチャンス：はくばく商品詰め合わせ 計60名様

<キャンペーンページ>

URL <https://www.hakubaku.co.jp/campaign/59/>

応募資格・注意事項などキャンペーン詳細は WEB にてご確認ください。



◎ 食物繊維の「はくばく」×発酵食品の「ハナマルキ」コラボ

食物繊維の「はくばく」×発酵食品の「ハナマルキ」がコラボレーションし、はくばくの『もち麦』とハナマルキの『液体塩こうじ』を組み合わせたレシピを共同開発。『もち麦』と『液体塩こうじ』を組み合わせることで、もち麦ごはんの食感・旨味がアップし、冷めてもおいしさがキープされることが分かりました。

「和！快朝スッキリ体感。キャンペーン」に合わせ、食物繊維×発酵食品の良さを体で味わう、料理研究家・浜内千波先生監修の「もち麦×液体塩こうじのカンタンレシピ」を11月1日(月)より双方のWEBサイトに公開。また、「はくばく・もち麦」と「ハナマルキ・液体塩こうじ」のセットをプレゼントするTwitterキャンペーンを実施します。

■ レシピ詳細は WEB で公開中。URL <https://www.hakubaku.co.jp/brand/mochimugi/onigiri/hanamaruki.html>

【Twitter キャンペーン】 11月22日(月)～12月5日(日)

はくばく公式Twitter (@hakubaku_jp) をフォロー&キャンペーン投稿をリツイートすると抽選で10名様に「はくばく・もち麦」と

「ハナマルキ・液体塩こうじ」のセットをプレゼント。

※当選者には公式アカウントよりダイレクトメッセージ(DM)が届きます。



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

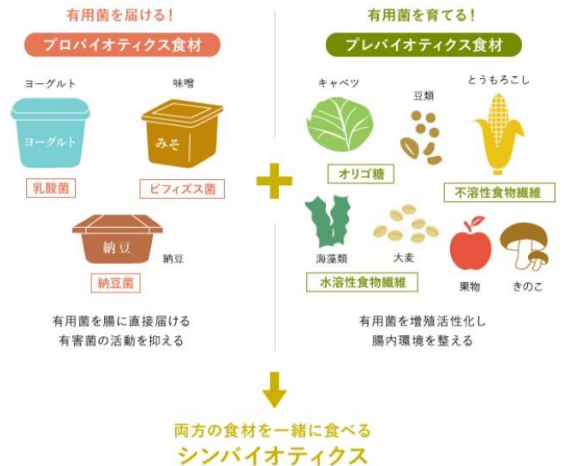
◎ 食物繊維×発酵食品で「シンバイオティクス」もち麦朝食のススメ

■ 食物繊維×発酵食品で最高の食べ合わせ「シンバイオティクス」という食べ方

腸内環境をいい状態にするためには、腸内フローラのバランスを保つことが大事です。今、注目されているのが、「シンバイオティクス」という食べ方です。ヨーグルト、味噌などから生きてきたまま腸に届くタイプのビフィズス菌や乳酸菌などの有用菌を摂ることを「プロバイオティクス」といいます。さらに、発酵性の食物繊維やオリゴ糖のように腸に届いた有用菌を育てるためのエサとなるものも大切で、これが「プレバイオティクス」です。プロバイオティクスとプレバイオティクスの両方を一緒に摂るのが「シンバイオティクス」。腸の働きをよくして、からだに備わっている本来の力を強める最強の食べ方です。

※はくばく『おいしい大麦研究所』食べるからだメンテナンスより

<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/maintenance/symbiotics/>



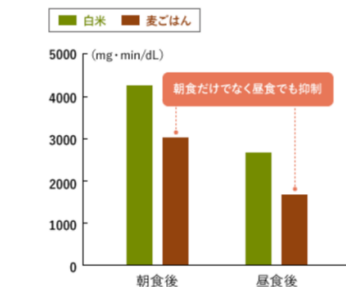
■ 朝食の“もち麦ごはん”で実践！食後の血糖値の上昇を抑える賢い食べ方「セカンドミール効果」

「セカンドミール効果」は、「最初にとった食事が、次の食事をとった後の血糖値にも影響を及ぼす」と定義されています。たとえば、1日の最初に食物繊維を摂ることで、その食事だけではなく次の食事をとった後の血糖値の上昇を抑えることができるのです。朝食には、セカンドミール効果を意識して、糖の吸収を抑える働きのある水溶性食物繊維β-グルカンが豊富な大麦（もち麦、押麦など）を選ぶことが、健康維持に役立ちます。朝食にはセカンドミール効果が期待できる“もち麦朝食”がオススメです。

※はくばく『おいしい大麦研究所』食べるカラダメンテナンスより

<https://www.hakubaku.co.jp/omugi-lab/kouyou/>

朝食に白米または麦ごはんを食べた場合の、食後の血糖値変化量の比較



朝食（第一食）は、「白米」「大麦を50%混ぜた麦ごはん」を食べてもらい、昼食（第二食）はどちらも同じ栄養調整食品を食べた場合。

*被験者：健康な男女18名
(出典：薬理と治療；41,8,789-795,2013)

■ 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