

2022年3月9日(水)

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】社長の取材可能！

～ 3月9日(水)『雑穀の日』に結果発表～ 日本雑穀アワード2022《一般食品部門》 『あとのせもち麦』『たっぷり素材の雑穀ごはん』金賞受賞！

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、一般社団法人日本雑穀協会が主催する「日本雑穀アワード2022《一般食品部門》」にて、『あとのせもち麦』『たっぷり素材の雑穀ごはん』の2品が“金賞”を受賞いたしました。



「日本雑穀アワード」は、雑穀の魅力やおいしさを伝えることを目的に、2011年に一般社団法人日本雑穀協会(<https://www.zakkoku.jp/>)によって創設されました。商品審査は、雑穀の幅広い知識やスキルを有する、雑穀アドバイザー、雑穀クリエイター認定者によって厳正、公正に行われ、ひとつの選択基準を示しています。

また3月9日は、『雑穀の日』として日本古来からの主食の原点ともいえる雑穀のすばらしさを伝える記念日であり、日付は、3と9で「ざっこく」と読む語呂合わせに由来していますが、春の新品や新メニューが発売されるこの時季に、少しでも多くの雑穀をおいしく取り入れていただきたいと願って、一般社団法人日本雑穀協会が制定した記念日になります。

■日本雑穀アワード公式サイト <https://zakkokuaward.jp/>

受賞部門	賞名	対象商品
日本雑穀アワード2022《一般食品部門》	金賞	あとのせもち麦 たっぷり素材の雑穀ごはん

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

◎金賞受賞！『あとのせもち麦』『たっぷり素材の雑穀ごはん』とは？

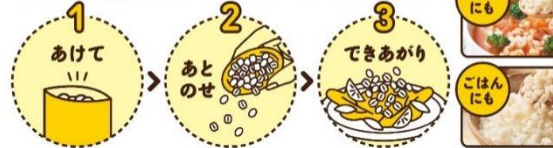
■あとのせもち麦



商品名	あとのせもち麦
内容量	50g
希望小売価格	150円（税抜）
賞味期限	360日
原材料名	もち麦(もち大麦(国産))、植物油脂(大豆を含む)/トレハロース

使い方は、簡単3STEP！あけて、あとのせするだけで完成！

召し上がり方 推奨量：1食1袋(お好みで量を調整してください。)



パラパラとふりかけるだけなので

- スープにかけても
- ごはんにも混ぜても使えます！

“調理済み”のもち麦で、サラダにあとのせするだけで、いつも食べているサラダが、からだも心も元気になるサラダにアップグレード。サラダだけでなく、ごはんにも混ぜて、スープなどお好みの料理の具材としてもお楽しみいただけます。

■たっぷり素材の雑穀ごはん



商品名	たっぷり素材の雑穀ごはん
内容量	240g (30g×6袋)
希望小売価格	550円（税抜）
賞味期限	360日
原材料名	焙煎発芽玄米、黒米、もち米、もちあわ、もちきび、もち麦、アマランサス、キヌア、焙煎もち麦、焙煎挽割大豆、蒸煮小豆、蒸煮緑豆、金煎りごま、黒煎りごま

雑穀の色や風味をたっぷり楽しめるよう雑穀を配合した、1合炊きにぴったりの“自分向け”雑穀商品です。高まる健康志向に応え、アマランサス・キヌアなどのスーパーフードやもち麦を配合。炊きあがりの色づきは濃く華やかで食卓を彩り、おうちごはんを贅沢にします。

■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