

2022年5月25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！

炒飯に新アイデア！中華のプロ美味技ともち麦がコラボ 「スーツァンレストラン 陳」にて 6月1日(水)からコラボメニュー提供開始 ～パラパラ絶品炒飯にもち麦"ぷちぷち"がアクセント～

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、日本の中華料理界を牽引し続ける陳建一の名前を冠し展開する「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、新感覚体験フェア”にてはくばくの『もち麦』『十六穀ごはん』を使用した「もち麦入りヒスイ炒飯」と「十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ」を6月1日(水)～6月30日(木)の期間限定でご提供いたします。

該当メニューを頼んだお客様に限定ではくばくのスティック状で計量不要の『もち麦 2P』とご家庭でもスーツァンレストラン 陳の「もち麦入りヒスイ炒飯」が再現できるレシピをプレゼントいたします。

もち麦は米と比べてべたつきがなく、パラパラとした仕上がりが好まれる炒飯の食材として適しています。また、作業性だけでなくもち麦特有のぷちぷちとした食感は具材の一つとして米にはないアクセントを出すことも出来ます。

もち麦は炒飯の仕上げ、食感に優れているだけでなく、食物繊維を豊富に含んでいて健康的な食材です。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「もち麦入りヒスイ炒飯」「十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ」でジャンルにとらわれない新たな中華料理の体験をお楽しみください。



■「スーツァンレストラン 陳」井上和豊料理長よりコメント

もち麦はクセがなく扱いやすく、雑穀は食感はもちろん、甘みと風味出しに活用できる食材です。もち麦は米と比べてべたつきがないため、炒飯を作る際の作業性が良かったです。もち麦は米にはないぷちぷちとした食感があるため、一つの具材として食感のアクセントに使うのがポイントです。家庭でパラパラ炒飯を目指すとはパサパサになってしまうため、のどごしを加えることが大事です。ご家庭でものどごしを感じられるよう、あんかけをかける炒飯のレシピにしました。

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続ける陳建一の名前を冠し展開する「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、工夫を織りませ、再構築する。中華=紹興酒のイメージを払拭し、ワインとのマ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

「もち麦入りヒスイ炒飯」



食物繊維が白米の25倍あるスーパーフード、もち麦。初夏の季節を感じる翡翠（ヒスイ）の色味に細かく刻んだアスパラ、グリンピース、菜の花などの野菜ともち麦で様々な食感が楽しめる炒飯に。さらにあんかけをかけることでのどごしよく仕上げました。また、ジューシーに蒸し上げたチキンをトッピングすることで、シンガポールのチキンライスを想像させるこれまでにない一品です。もち麦と野菜でヘルシーながら、チキンでしっかり満足感を感じられます。

「十六穀入りで食感も楽しい杏仁風味のリオレ」



リオレはフランスでは家庭的なデザートで米をミルクで炊き、甘く仕上げた料理です。今回はリオレを中華風にアレンジ。ミルクには杏仁の風味を、米にははくばくの『十六穀ごはん』を配合し、雑穀ならではのもちもちとした食感と色どり、穀物の甘みを味わえる一品です。

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』商品概要

50gのスティック入り、計量不要でいつものごはんに簡単に加えることができます。
ご家庭でも井上料理長監修の「もち麦入りヒスイ炒飯」をお楽しみください。



商品名	もち麦 2P
内容量	50g×2本
賞味期限	360日
原材料名	もち麦（もち大麦（アメリカ、カナダ、その他））

◎Wの食物繊維が豊富な注目食材「もち麦」とは？



大麦（もち性）は市場に出回る主な商品について、その他は日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）。

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。

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、腸内細菌の工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？」

■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
URL：<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