



はくばく業務用サイト

業務用事業者さま向け

生活者に寄り添った食べ方
提案メニュー・商品など
お役立ち情報を発信中！

業務用サイトは
こちらから



ととのう 食べ方

選べるごはん

ととのう食べ方とは？

何かとバランスを崩しがちな現代社会。
誰でも、手軽に、自然に自分のために、
ごはんを考えて選ぶことができる食べ方のこと。

詳しくは
こちらから



生活者のニーズにフィットした、
「選べるごはん」という選択肢を作りませんか。



山梨本社・中央工場
〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629 TEL:055(274)8989 FAX:055(274)5467
東京本社
〒135-0042 東京都江東区木場5丁目8番40号 東京パークサイドビル14F TEL:03(5621)3880 FAX:03(5245)1662
営業拠点 関東・北海道・東北・甲信・東海・関西・中四国・九州 ホームページ <https://www.hakubaku.co.jp/>
◎カタログに掲載されていない商品もございます。商品詳細につきましては業務用販売部へお問い合わせください。



The Kokumotsu Company
人と穀物を健康とおいしさで結ぶ

はくばく 業務用カタログ

総合版

2025年版

大麦・雑穀を使って いつものメニューを おいしく、健康に。

はくばくとは“白麦”を意味しています。創業以来はくばくは麦の会社なのです。

コーポレートシンボルは五穀が世界に広がる様を描いています。

その五穀とは「米、大麦、小麦、あわ、そば」です。

これらははくばく流五穀は、はくばくが創業以来深いかかわりを持ってきたものばかりです。

そんなはくばくが自身を「The Kokumotsu Company」と定義しました。

今までの歴史と、これからの人々の理想の食の提供に

大いなるかかわりを持つという決意の表明です。

穀物についての知見を深め、新しい価値の提供を通して、

The Kokumotsu Companyを実現して参ります。

INDEX

大麦について	4・5
大麦製品	6・7
雑穀について	8・9
雑穀製品	10・11
調理済み製品について	12・13
調理済み製品	14
麦茶製品	15
業態別ご提案	16～19

※本カタログ内の「麦ごはん」は、大麦を使用したごはんを指します。

はくばくの こだわり

原料

1

安全でおいしい原料を
手に入れるために、
現地調査に行きます。

原料となる大麦の安全性や質のよさは何よりも大切です。国内産、外国産問わず、現地まで出向いて調査を行っています。訪問先では生育状況に加え、工場の施設や管理体制を確認するほか、栽培している畑だけではなく、周辺にアレルゲンなど影響を及ぼす作物がないのかも確認します。

品質

2

安心をお届けできるよう、
多岐にわたる品質検査を
念入りに行います。

仕入れをするたび、約400項目にわたり残留農薬の検査を行います。ほかにも、原料の水分量が基準を満たしているかの確認や、混入物がないかなどの検査を実施します。すべての検査項目をクリアしなければ、原料として使うことはありません。また異物を取り除くためにいくつもの選別機を通して選別します。

加工

3

炊き上がりを均一に
するために0.01mm単位で
削り加減を調整します。

大麦を砥石（といし）で削る工程が「搗精（とうせい）」。麦粒が割れないよう、一気に削らず数回に分けて少しずつ削って外皮を取り除きます。炊き上がりが常に均一になるように0.01mm単位の細かい設定をしながら削り、大きさをそろえます。

大麦について



健康機能性食材として注目の“大麦”

大麦は白米と同様に古くから主食として親しまれてきた穀物で、昨今の健康ブームにより栄養価の高さも注目される食材です。

※ 大麦には「もち麦」と「うるち麦」がある

白米に「もち米」と「うるち米」があるように、大麦にも「もち麦」と「うるち麦」があります。

- もち麦** 特に食物繊維が豊富で、
プチプチ・もちりとした食感が特長
- うるち麦** 食物繊維が豊富で、
あっさり・さっぱりとした食感が特長

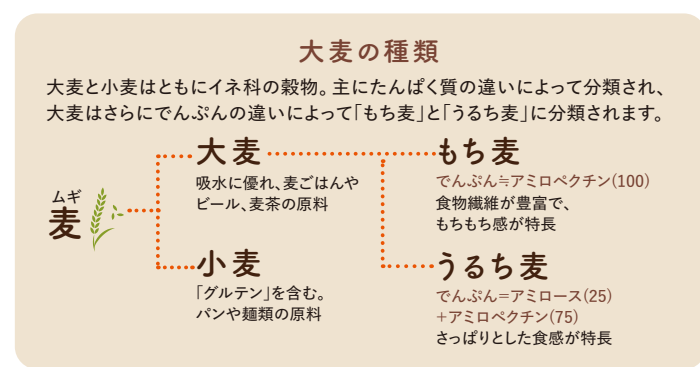
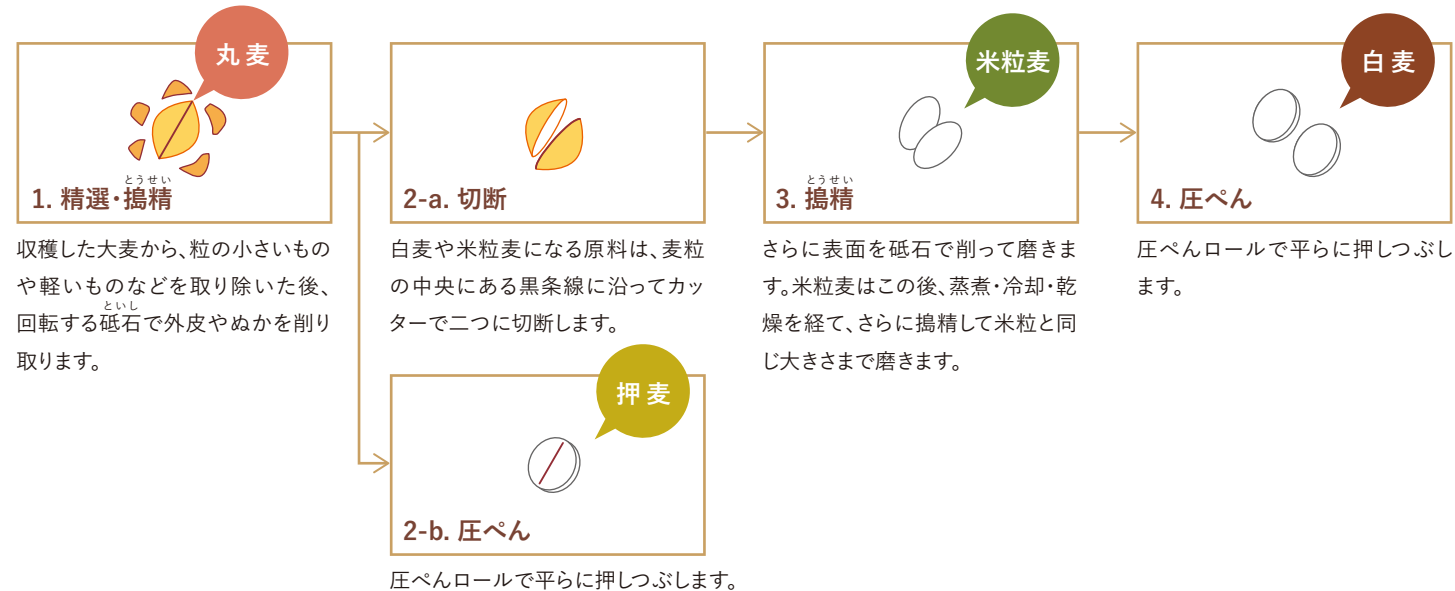
※ 豊富な食物繊維

大麦には食物繊維がとても豊富に含まれています。食物繊維が豊富なことで知られているごぼうよりも多くの食物繊維を含んでいます。

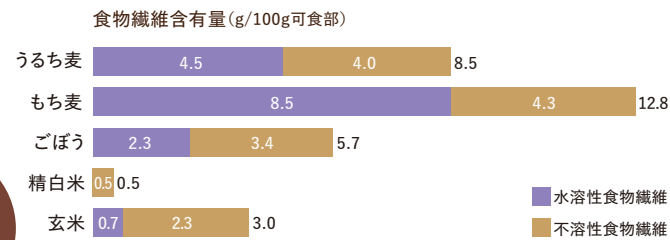
大麦には働きの異なる「水溶性食物繊維」と「不溶性食物繊維」がバランスよく含まれています。



※ はくばくこだわり品質【精麦の流れ】



◎大麦の食物繊維



精白米の水溶性食物繊維は微量
※大麦:当社調べ、その他:日本食品標準成分表2020年版(八訂)より

大麦の調理方法

食べやすく、しかも食物繊維を豊富に含んでいるので毎日の食事に欠かせない食材です。

◎ごはんに加えて炊飯

調理方法

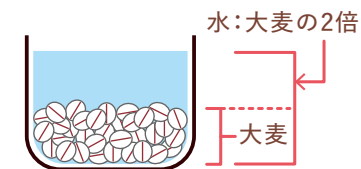
- ①白米を研ぎ、炊飯器に入れいつも通り水加減します。
- ②大麦*と大麦の2倍量の水を加えたら30分ほど浸漬させ炊飯します。
※大麦は水洗いの必要はありません。

大麦は100%でも炊飯できます



使用目安

- 大麦の配合量
白米に対して10%～30%程度
- 加水量
大麦重量の2倍量



大麦をよりおいしく炊くコツ

◎“昆布だし”を加えて炊飯

大麦を炊飯する際に昆布だしと一緒に炊くことで大麦特有の臭いが抑えられ、全体にまろやかな味わいになります。

◎大麦を研ぐ“洗麦”

洗わずにそのまま炊飯可能ですが、大麦表面の糠を洗うことで大麦特有の臭いが減り、おいしさアップ!



◎ゆでてサラダやスープに

調理方法

- 1.鍋に水を入れて沸騰させ、大麦を入れます。
- 2.ふつふつする程度に火を弱め、時々かき混ぜながら15～20分ゆでます。
- 3.好みの硬さにゆで上がったたらざるにあげ、流水でぬめりを洗い流します。
- 4.しっかり水気を切って、容器に移します。

ポイント!



◎スチームコンベクションオーブン

調理方法

- ①大麦100%に対して水200%を入れます。
- ②蓋をしてコンビネーションモードで150℃・30分加熱します。
- ③蓋を閉めたまま、10分蒸らしします。



※機械によって差があります

大量調理・大量仕込みの際は、スチコン調理がおすすめです。

大麦製品

一口に「大麦製品」といっても、いろいろな種類があります。
大麦を原料に食べやすさや用途・栄養価別に選んでいただけるようさまざまな加工を施しています。

もち性大麦

もち麦

もち麦



プチプチした食感が押麦より強いので、炊飯だけではなく、スープやサラダの具材としてもご利用いただけます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	11265	360日
5kg(紙袋)	—	13500	
20kg(紙袋)	—	13502	

国産もち麦

もち麦

国産のもち麦を100%使用しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	6入	13211	360日
5kg(紙袋)	—	13505	
20kg(紙袋)	—	13509	



こがし麦

もち麦



焙煎したもち麦です。プチプチした食感に香ばしい香りをプラスしています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
10kg	2入	28150	180日



もち麦で簡単アルデンテ風食感！もち麦リゾット

白米ともち麦を1:1ぐらいの割合で作る「もち麦リゾット」。調理後、時間が経ってもアルデンテのような食感が続き、もち麦のもちもちプチプチした食感がアクセントになります。あらかじめ半分ほど炊飯して保存しておけばロスなく、しかも時短調理に！

私もおすすりめです、もち麦リゾット

こちらのメニューは「いわい鶏のグリルとキノコのもち麦リゾット」です。リゾットはアルデンテで食感があるものが好まれますが、もち麦は噛めば噛むほど癖になる弾力があり、リゾットに適した食感を持っています。また、米と比べて粘り気がないのでべたつくことがなく、一粒一粒が味を吸い、まろ々てくれます。粒がふやけて膨れ上がることもなく、時間が経っても食感が残り、とても扱いやすい食材です。このメニューではシンプルな味付けにし、もち麦が持つ香りを個性として活かしています。



JINBO MINAMIOYAMA
神保佳永シェフ



うるち性大麦

押麦

うるち麦



粒の真ん中の黒条線が特長のもっともスタンダードな大麦。蒸気に当たった後ローラーで圧べし、炊きやすくしています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	11034	360日
5kg(紙袋)	—	11051	
20kg(紙袋)	—	11055	

米粒麦

うるち麦



大麦を二つに切断し、黒条線を除き、お米そっくりに加工しました。粒の比重も米と同じなので、米に混ぜて炊いても目立たなく食べやすいです。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	12034	360日
5kg(紙袋)	—	12005	
20kg(紙袋)	—	12010	

丸麦

うるち麦



外皮を取り除き削った丸い大麦です。プチプチした食感が特長です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
20kg(紙袋)	—	11070	360日

ビタバアレー

うるち麦



丸麦を二つに割り、一部黒条線を除いて圧べんしているのので、炊飯後押麦と比較して目立ちません。さらに大麦にビタミンを添加しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	10034	360日
5kg(紙袋)	—	10004	

押麦EX

うるち麦



押麦をさらに薄く押し、浸漬時間なしで、炊飯することができます。ゆで時間も通常の押麦と比較して、短縮することができます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg(紙袋)	—	11052	360日

純麦

うるち麦



より白くなるように改良した大麦品種“ファイバースノウ”を使用し、米粒麦より、さらに白米の炊き上がりに近づくように加工しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
600g	8入	19179	360日
5kg(紙袋)	—	19177	
20kg(紙袋)	—	19178	

胚芽押麦

うるち麦



栄養素の宝庫「胚芽」を残した押麦。胚芽にはビタミンB₁やビタミンEなどが含まれています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
800g	6入	15034	360日
20kg(紙袋)	—	15055	

青空(白麦)

うるち麦



丸麦を二つに割り一部黒条線を除いた大麦を、ローラーで薄く圧べんすることで炊きやすく、米に混ぜても目立ちにくい加工をしています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
20kg	—	10017	360日



スープ：丸麦使用



焼肉丼：押麦使用

骨太家族

うるち麦



純麦にカルシウムやビタミンを添加した、栄養機能食品(カルシウム)です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	—	18125	360日



炒飯：米粒麦使用

雑穀について



雑穀は、味も彩りも個性派ぞろい

見た目も味も個性のある雑穀。ミネラルを多く含み栄養価も高く健康志向のメニューにも取り入れられています。主食・おかず・前菜・スープ・デザートなど、それぞれの特性を活かせばメニューの幅も広がります。

◎おいしく、健康感も演出

キヌア
必須アミノ酸のバランス
がよい「スーパーフード」

発芽玄米
発芽することで増える
注目の栄養成分「GABA」

アマランサス
鉄分とマグネシウム
含有量が豊富

◎彩りアップでワンランク上のメニュー

もち黒米
黒色色素「アントシアニン」

赤米
赤色色素「タンニン」

もちきび
別名「黄米」

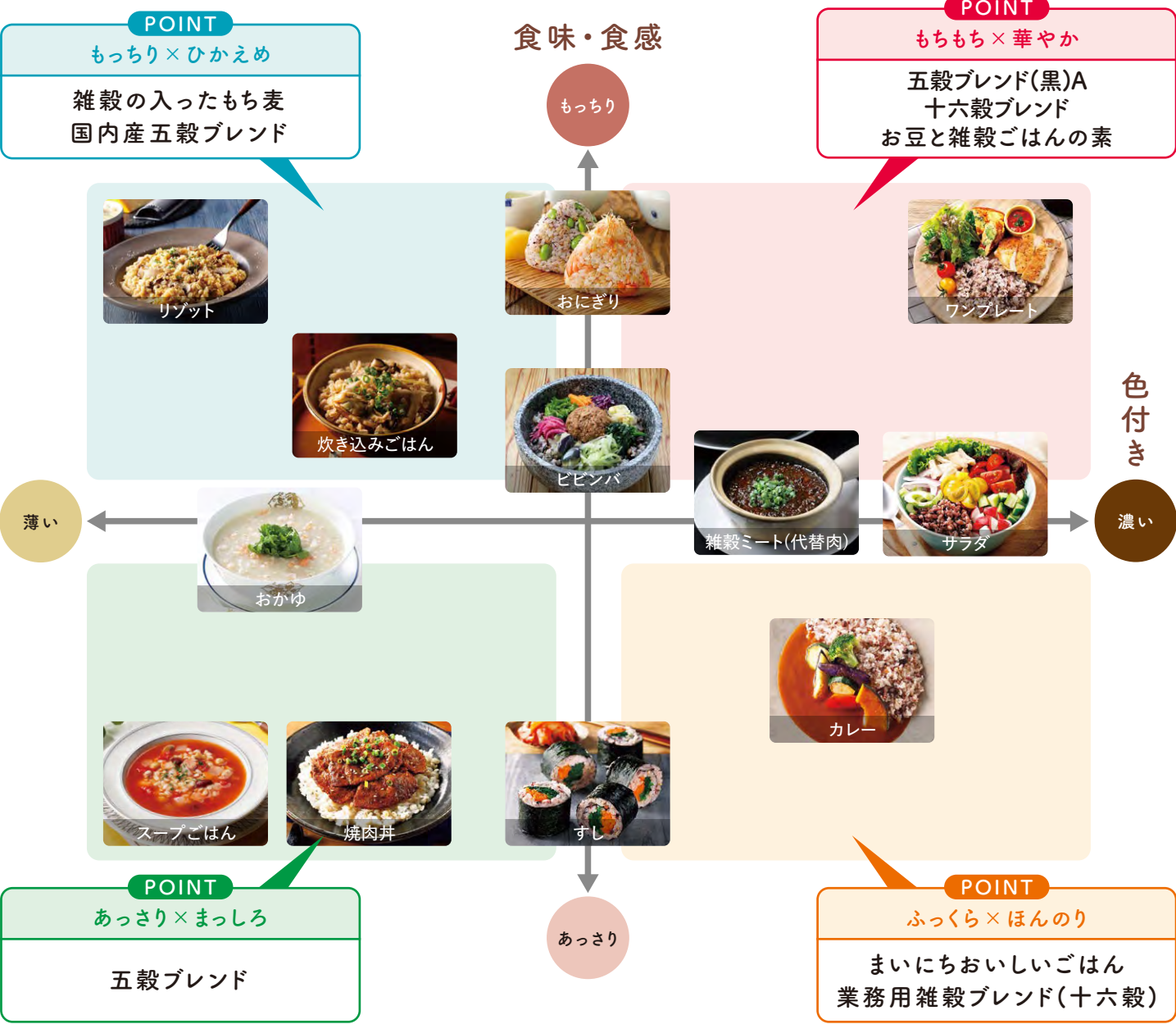
※ミックス品はバリエーション豊富

はくばくならではのブレンド技術で、それぞれの長所を引き出した豊かな味わいのミックス雑穀を取り揃えています。

	五穀 ブレンド	五穀ブレンド (黒)A	雑穀の入った もち麦(五穀)	お豆と 雑穀ごはん の素(九穀)	まいにちおいしい 雑穀ごはん (十二穀)	十六穀 ブレンド	業務用 雑穀ブレンド (十六穀)	国内産 五穀ブレンド
大麦	●		●	●	●	●	●	●
もち麦		●	●				●	●
黒米		●	●	●	●	●	●	
赤米					●	●	●	●
発芽玄米		●	●		●	●	●	●
はと麦					●	●	●	
たかきび						●	●	
もちきび	●	●		●	●	●	●	
もちあわ	●	●		●	●	●	●	
うるちひえ						●	●	
キヌア					●	●	●	
アマランサス	●			●	●	●	●	
大豆			●				●	●
黒豆				●		●		
小豆				●		●		
緑豆				●				
白ごま	●				●	●	●	
黒ごま				●	●	●	●	
とうもろこし					●	●	●	

※色の濃さや食感など、メニューに合わせて選べます

雑穀ミックスは、含まれている雑穀の種類だけでなく色の濃さや食感からお選びいただけます。



雑穀の調理方法

◎ごはんに加えて炊飯

🍳 調理方法

- ①白米を研ぎ、炊飯器に入れいつも通り水加減します。
 - ②雑穀※と雑穀の2倍量の水を加えたら30分ほど浸漬させ炊飯します。
- ※雑穀は水洗いの必要はありません。

使用目安 配合量：白米の10%程度 加水量：雑穀の重量の2倍

◎ゆでてサラダやスープに

🍳 調理方法

- ①お湯で、雑穀をゆでます。小粒は10～15分、その他15～20分。
 - ②ゆで上がったら、流水で洗い水気を切ります。
- ※ゆで上がり重量は、乾物状態の約3倍になります。

雑穀製品

使いやすいミックス品、お好みの単品など用途や好みに合わせて
さまざまなタイプを用意しております。

ミックス雑穀

五穀ブレンド

さっぱり

- ◎色づきなし
- ◎さっぱりとした食感

配合

白麦、もちきび、もちあわ、
アマランサス、白煎りごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	12入	47001	360日
15kg(紙袋)	－	47002	



五穀ブレンド
(黒)A

色づき
もちりり

- ◎色づきあり
- ◎もちもちとした食感

配合

もち麦、黒米、発芽玄米、
もちきび、もちあわ

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47516	180日



雑穀の入った
もち麦(五穀)

色づき
豆あり

- ◎色づきあり
- ◎もち麦高配合

配合

もち麦、丸麦、黒米、
発芽玄米、焙煎挽割大豆

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47527	360日

お豆と雑穀
ごはんの素
(九穀)

色づき
豆あり

- ◎色づきあり
- ◎もちもちとした食感
- ◎豆類のほっくりとした
食感と甘みが特長

配合

胚芽押麦、もちきび、もちあわ、蒸煮黒豆(大豆)、
蒸煮緑豆、蒸煮小豆、黒米、黒煎りごま、アマランサス

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
300g	8入	47796	180日
5kg	2入	47003	



まいにちおいしい
雑穀ごはん
(十二穀)

色づき
さっぱり

- ◎色づきあり
- ◎さっぱりとした食感
- ◎発芽玄米のプチプチとした
食感が特長

配合

発芽玄米、もちあわ、押麦、黒米、
アマランサス、挽割はと麦、キヌア、白煎りごま、
もちきび、挽割とうもろこし、発芽赤米、黒煎りごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	6入	47790	360日
5kg	2入	47009	180日



十六穀
ブレンド

色づき
豆あり

- ◎色づきあり
- ◎もちもちとした食感

配合

もちあわ、黒米、焙煎発芽玄米、
蒸煮黒豆(大豆)、もちきび、
発芽赤米、アマランサス、キヌア、
蒸煮小豆、たかきび、挽割はと麦、白煎りごま、
黒煎りごま、白麦、挽割とうもろこし、うるちひえ

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47733	360日
5kg	2入	47005	180日

業務用
雑穀ブレンド
(十六穀)

色づき
豆あり

- ◎色づきあり
- ◎食べやすいさっぱりとした配合

配合

白麦、もち麦、黒米、焙煎挽割大豆、
発芽玄米、挽割とうもろこし、
うるちひえ、もちあわ、もちきび、
発芽赤米、アマランサス、キヌア、たかきび、
挽割はと麦、白煎りごま、黒煎りごま

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47734	180日
5kg	2入	47026	



国内産
五穀ブレンド

国内産
さっぱり

- ◎色づきなし
- ◎国内産限定ブレンド

配合

もち麦、丸麦、発芽赤米、
焙煎挽割大豆、発芽玄米

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47023	180日



単品雑穀

オーツ麦

プチプチ
栄養

オーツ麦(日本語名:えん麦)はオー
トミールの原料でもあり、ぶちっと
した食感が特長の全粒穀物です。
食物繊維、鉄分、ビタミンB1などを
豊富に含んでいます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
15kg(紙袋)	－	45368	360日



キヌア

プチプチ
栄養

母なる穀物と呼ばれるキヌアは、必
須アミノ酸をバランスよく含みます。
「スーパーフード」と呼ばれ、世界で
注目されています。粒の周囲を胚芽
がくると囲んでいるのも特長です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47708	360日
300g	8入	47721	
10kg	2入	47637	180日



アマランサス

プチプチ
栄養

栄養価が非常に高い全粒穀物です。
当社の扱う穀物の中で、粒が最も小さ
く、プチプチとした食感が楽しめます。
やわらかめに炊くとふわりと仕上
がり、ゆでるとほぼ透明になります。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47709	360日
300g	8入	47722	
10kg	2入	47636	180日



もち黒米

色づき

美容食や長寿食として珍重され、「薬
米」の別名も持ちます。ぬかの部
分の黒色色素「アントシアニン」は
ポリフェノールの一種です。この色
素により、ごはんが色づきます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
150g	8入	47782	360日
300g	8入	47720	
500g	6入	47725	
5kg	2入	47010	180日



もちきび

もちもち

イネ科の一年草で原産地はインドと
いわれています。古代中国では最高
級の主食として珍重され、「黄米」と
呼ばれています。冷めてもちもち、
彩りもきれいなので、おにぎりやお
弁当に最適です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47706	360日
15kg(紙袋)	－	47616	



赤 米

色づき

縄文時代に中国大陆から伝わり、米
のルーツとされています。また、赤飯
の起源でもあるといわれています。
ぬかの部分の赤色色素「タンニン」
はポリフェノールの一種です。甘み
が強く味わい深いのも特長です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47014	360日



もちあわ

もちもち

日本では稲作が始まる以前の、縄文
時代より主食用穀物として栽培され
ていました。独特のもっちり食感で
甘みがあり、くせがなくやさしい味
わいの穀物です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47707	360日
15kg(紙袋)	－	47617	



うるちひえ

プチプチ

稲作が始まる以前から「あわ」とと
もに主食とされ、優れた栄養から凶
作のとき何度も祖先の命を救って
きました。増加しつつある食物アレ
ルギー患者のための主食穀物とし
ての需要も期待されています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
15kg(紙袋)	－	47638	360日



発芽玄米

プチプチ
栄養

玄米を発芽させ、栄養価を高めたも
のです。発芽することで硬い外皮は
柔らかくなり、でんぷんがブドウ糖
に変わり、独特の甘みが出ます。注
目すべきは栄養成分GABAが発芽
することにより増えます。当社独自
のスチーム製法で製造しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	8入	47772	360日



赤たかきび

栄養

豊富なカリウムの他に、鉄などのポ
リフェノールを含みます。弾力のある
食感でコクがあり、ゆでてひき肉
の代わりに使用してもおいしく召し
上げられます。当社のたかきびは、搗
精して使用しています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
10kg	2入	47732	180日



はと麦

栄養

良質なたんぱく質であるアミノ酸
(グルタミン酸、プロリン、ロイシン)
を含みます。ふっくらとして噛みごた
えがあり、淡白な味わいの中にも独
特の旨みがあります。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	8入	47705	180日
10kg	2入	47778	



調理済み製品について

厨房の省力化・食品ロス対策に

加熱調理済みなので、前処理なしで混ぜるだけ。どんな素材にも合わせやすく、忙しい厨房業務で時短や省力化に寄与します。

レトルト食品

あらゆる料理に混ぜるだけ。簡単に調理できます。惣菜やパンにもご利用いただけます。

※レトルト食品のメリット ※こんな方におすすめ

- ◎常温保存可能
- ◎開けてすぐに使える
- ◎冷凍庫のスペースが小さい方
- ◎仕込みの手間を省きたい方



レトルト食品の使い方

◎ごはん混ぜるだけ

調理方法

炊きあがったごはん150g(1膳分)に「混ぜるだけシリーズ」15gを混ぜ込みます。

◎惣菜・パン

調理方法

既存レシピに本品を配合してください。

使用目安 10%程度

耳より情報

◎お肉などに混ぜてかさ増しに。お肉の脂っさも軽減し、ヘルシー系のメニューにもなります。

「1袋(100g)でごはん3食分」で便利！

混ぜるだけもち麦、混ぜるだけもちもち十六穀は商品1袋(100g)がごはん3食分にちょうどよい分量となっています。開封してごはん混ぜるだけで麦・雑穀ごはんが出来上がります。

【開ける】

商品1袋(100g)を開けます。

【混ぜる】

商品1袋(100g)を少なめのごはん3食分に混ぜます。

【盛り付け】

3食分の麦・雑穀ごはんが完成。(冷めた場合はレンジアップ)

冷凍品

レンジで温めるだけ。簡単に調理できます。パラパラ形状(IQFパラ凍結)で食品ロスありません。



※冷凍品のメリット ※こんな方におすすめ

- ◎必要な分だけ使える
- ◎臭いが少なく、色味もよい
- ◎食品ロスを減らしたい方
- ◎電子レンジをよく使う方

冷凍もち麦の使い方

◎解凍

1食分(50g)をラップをして電子レンジで解凍します。

◎盛り付け

いつもより少なめのご飯に解凍したもち麦をトッピングします。

◎完成

◎温め時間の目安(電子レンジ)

	50g(1食分)	100g(2食分)	500g(10食分)
500W	1分	2分	8分40秒
1600W	35秒	45秒	2分40秒
湯煎	30秒	1分	3分30秒

独自の炊飯方法によって穀物特有の臭いの少ないもち麦です。

耳より情報

◎凍ったままの状態ですूपに投入し、具材のひとつとして使用できます。

解凍前のもち麦1食分(50g)をスープに投入し、1分以上煮込みます。

簡単に具材感あるスープが完成します。

焙煎品

ふりかけるだけで、不足しがちな栄養素を簡単に摂ることができます。



※焙煎品のメリット ※こんな方におすすめ

- ◎香ばしい香り
- ◎開けてすぐに使える
- ◎調理不要
- ◎パン・菓子関係
- ◎料理のアレンジを考えたい方
- 使用目安 料理1食に対して大さじ1杯程度

調理済み製品



麦茶製品

原料、焙煎度合、焙煎条件、粉碎状態で香り・味・色が異なるあらゆる焙煎品を揃えています。
国産大麦を使用し、お客様のお好みに合わせた焙煎品の提案が可能です。



※はくばくの麦茶

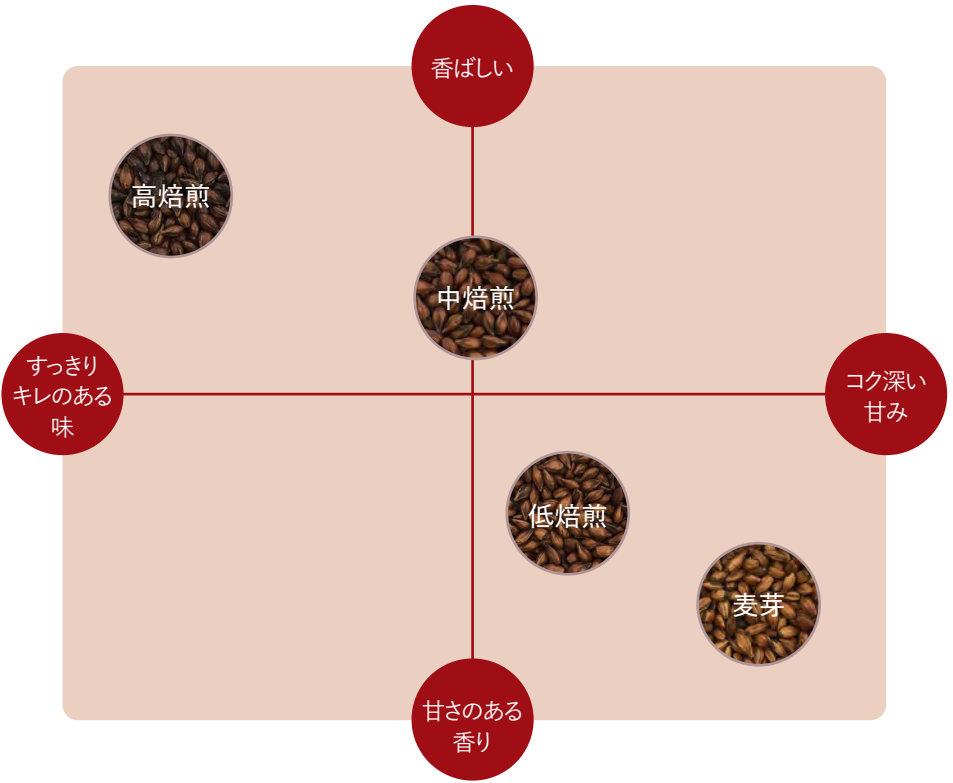
- ◎トレーサビリティを実施する、国産大麦100%使用
- ◎苦みや渋みがでにくい、熱風焙煎製法
- ◎旨みや風味を活かす、麦茶の焙煎・粉碎技術
- ◎FSSC22000を取得した工場での加工



内容量／10kg(紙袋) 賞味期限／540日

商品名(素材)	商品コード	焙煎度	形態	特徴
粗挽低焙煎麦茶10kg	27027	低焙煎	粉碎	甘みが強く苦みが弱い
低焙煎麦茶10kg	27309		粒	香りが高く甘みが強い
粗挽麦茶10kg	27304	中焙煎	粉碎	スモーキーな焙煎の香り、しっかりとした味わい
麦茶10kg	27005		粒	スモーキーな焙煎の香り、しっかりとした味わい
H1粗挽麦茶	27306	高焙煎	粉碎	苦みがややあり、キレのある味わい
高焙煎麦茶10kg	27033		粒	苦みがややあり、コク深い
粗挽焙煎麦芽10kg	27305	麦芽	粉碎	スパイシーな甘い香りと味わい
香り粗挽麦茶10kg	27026	低焙煎+高焙煎	粉碎	甘みと苦みをバランスよく組み合わせた、飲みやすいブレンド

※麦芽…大麦を発芽させたもので、ビールなどの原料にも使用されています。発芽することにより、麦茶に甘み、旨み、コクなどが加わります。



レトルト食品

混ぜるだけ
もちもち十六穀

時短
常温保存

配合
もち麦(国産)、白麦、挽割大豆、
たかきび、もちあわ、丸麦、
黒米、押麦、白煎りごま、
もちきび、挽割とうもろこし、
焙煎挽割大豆、黒煎りごま、
発芽玄米、焙煎発芽玄米、発芽赤米、
植物油脂／トレハロース

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	10入×3	76331	360日

混ぜるだけ
雑穀ごはん

時短
常温保存

配合
もち玄米(国産)、黒米、
焙煎挽割大豆、発芽もち麦、
白煎りごま、挽割大豆、
発芽玄米、挽割とうもろこし、
植物油脂

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
120g	10入×3	76330	360日

混ぜるだけ
もち麦

時短
常温保存

配合
もち麦(国産)、
植物油脂／
トレハロース

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
100g	8入×3	28912	400日

冷凍品

九穀
フィリング

時短
常温保存

配合
胚芽押麦(国産)、もちきび、
もちあわ、蒸煮黒豆(大豆)、
蒸煮緑豆、蒸煮小豆、黒米、
黒煎りごま、アマランサス

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	8入	28490	270日

冷凍もち麦

ロス対策
時短

配合
もち麦(国産)、
植物油脂

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	10入	28891	365日
10kg	—	28890	



焙煎品

大麦フレーク

省力化

配合
大麦(国産)

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
180g	6入	45923	360日
5kg	2入	47643	

もち麦フレーク

省力化

配合
もち麦

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
180g	6入	45922	360日
5kg	2入	47646	180日

焙煎キヌア

省力化

配合
キヌア

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
10kg	2入	47640	360日

業態別ご提案

外食 定食系メニューへのご提案

定食メニューは、ボリュームやコストパフォーマンスが高いことが魅力な一方、味付けについてや野菜が摂りづらいなどの意見も。

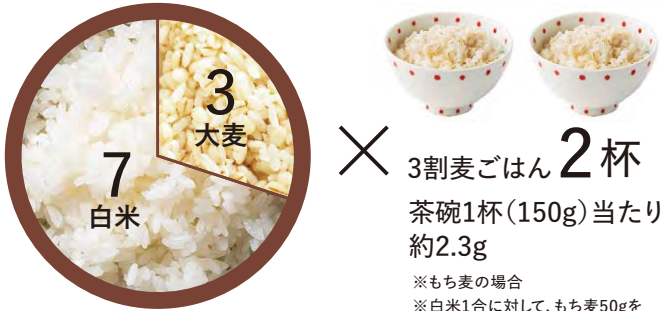
- ◎定食屋利用者の悩みごと
- ・野菜が摂れるメニューが少ない
 - ・脂っこいメニューが多い
 - ・味が濃すぎる



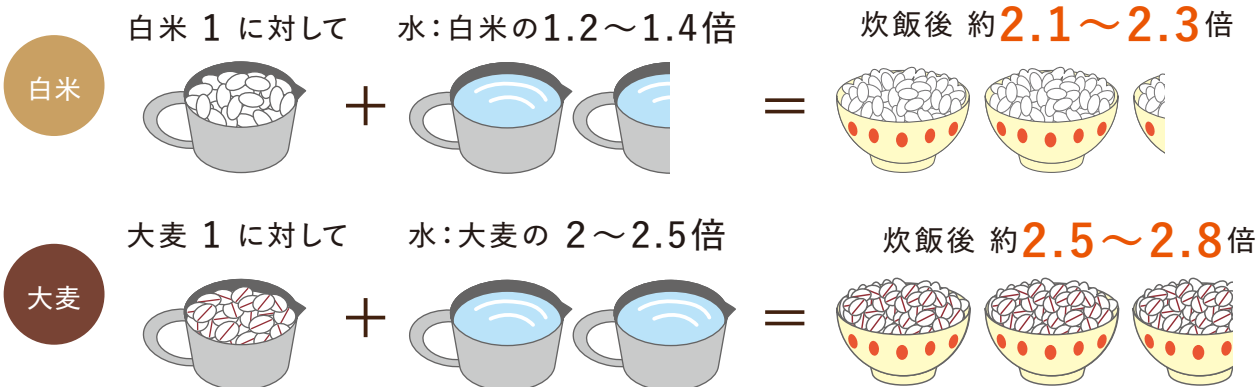
大麦・雑穀で解決 麦ごはんへチェンジ！

- おいしさ **1** ガッツリメニューを
麦ごはんですっぱりと！
- 料理の脂っこさを大麦が和らげてくれるので、さっぱりとお召し上がりいただけます。

- 健康感 **2** 大麦・雑穀で食物繊維を
簡単プラス！
- 大麦は食物繊維が豊富で、白米に比べて約25倍も含まれています。
※もち麦の場合



- コスト **3** 炊き増え効果でコスパアップ！
- 大麦は吸水性がよく、炊き増えによるかさ増し効果があります。



外食 カフェ系メニューへのご提案

女性の利用が多いカフェ業態。外食を楽しみながら、しっかり栄養バランスもとりたい方が多い一方、提供側のカフェでは厨房スペースが限られるなどオペレーション課題も。

- ◎カフェ利用者の悩みごと(女性)
- ・価格が高い
 - ・野菜が摂れるメニューが少ない
 - ・栄養バランスがとれるメニューが少ない
 - ・食物繊維が摂れるメニューが少ない
 - ・メニューの数が少ない
- ◎カフェ側の困りごと
- ・厨房が狭いので、提供できるメニューに限りがある
 - ・忙しくて仕込みに手間がかかるメニューは難しい

大麦・雑穀はヘルシー訴求の面からもオペレーションの面からもカフェに取り入れやすい食材。自店が選ばれるきっかけにもなりますよ。

カフェズ・キッチン
学園長
富田佐奈栄先生



大麦・雑穀で解決 簡単オペレーションでメニューアレンジ！

- コスト **1** 簡単オペレーションで
食品ロスを軽減！
- 調理済み品(レトルト・冷凍)で調理工程を簡便化できることに加え、使いたい分だけ使用でき、食品ロスの軽減にも。



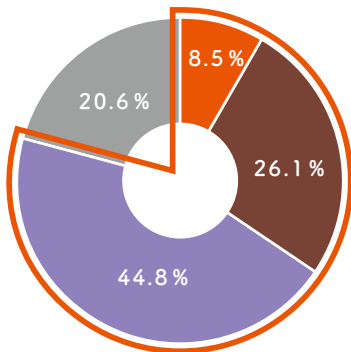
- 健康感 **2** 健康感・特別感を
訴求できる！
- ヘルシーさ、ハレ感などを付与することができ、食シーンやコンセプトに合わせたワンランク上のメニューを提供できます。



十六穀ごはんのワンプレートランチ

- おいしさ **3** 麦・雑穀ごはんはお客様に
選ばれています！
- Q: 外食で麦・雑穀ごはんがメニューにあれば食べたいですか。

- 白米より高くなっても食べたい
- 白米より少しくらいなら高くなっても食べたい
- 白米と価格が同じなら食べたい
- 食べたくない



Webアンケート調査より 対象：全国20～60代男女200名 調査期間：2019年10月

業態別ご提案

中食 お弁当、惣菜へのご提案

作ってからお客様が食べるまでに時間のかかる中食。
時間経過によるごはんのパサつきや味の低下など、
中食ならではの悩みがあります。

- ◎お弁当・惣菜利用者の悩みごと
- ・冷めていておいしくない
 - ・べたつきが気になる
 - ・パサパサになってしまっている



もち麦で解決 テイクアウトをおいしく！

おいしさ 冷めてもおいしいごはん！

1 もち麦はでんぷんの特性から水を保持する力があるため、
時間が経ってもパサつかず、おいしさが維持できます。



おいしさ 調理後も食感が続く！

2 もち麦は食感が続くのがポイント！
米ではべたついてしまう調理後のメニューも
食感を維持することが可能です。



汎用性 いろいろなメニューに
使いまわし可能！

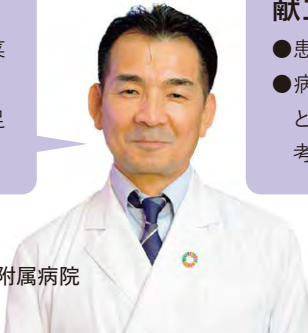
3 ごはんに混ぜるのはもちろんのこと、
サラダやスープのトッピングなど、
さまざまなメニューに使えます。



病院 病院・介護施設系メニューへのご提案

献立を考える際の悩みごと

- 食物繊維の目標量を満たすには、野菜類だけではなかなか難しい
- 限られたコストの中で、患者さんの満足度を上げなければならない



東京慈恵会医科大学附属病院
栄養部 濱先生

献立を考える際の悩みごと

- 患者さんの中には便秘で悩む方が多い
- 病院の食事は患者さんの食生活の手本となるため、見栄え、味、ボリュームなども考慮する必要があり気を遣っている



東京慈恵会医科大学附属病院
栄養部 赤石先生

大麦で解決 食物繊維で心も体も健康に！

コスト 食物繊維摂るなら
コストパフォーマンスの
よい大麦で！

価格変動の大きい野菜類に対し、
大麦は比較的価格が安定！
しかも食物繊維1g当たりの値段も
安く抑えることができます。

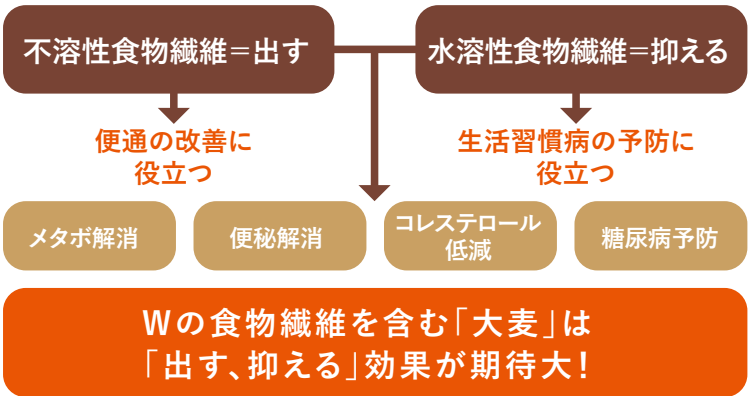
※手軽に食物繊維が摂れる身近な食材の、食物繊維量とその内訳、1gの食物繊維を摂取するためにかかる食材価格。もち麦、うるち麦の食物繊維量の内訳は日本食品分析センター分析値より、その他は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」より引用。もち麦、うるち麦、玄米の価格は主要3商品について2023年1月から1年間の平均価格(日経POS情報サービス、首都圏エリア)から、その他は総務省の「主要品目の都市別小売価格」(2023年平均)の東京都区部のデータから算出。

◎食材1gあたりの食物繊維価格比較

	食物繊維含量(g/100g)			食物繊維1gあたりの値段(円)
	水溶性	不溶性	総量	
もち麦	8.5	4.3	12.8	4.1
うるち麦(押麦)	4.5	4.0	8.5	4.9
納豆	2.3	4.4	6.7	9.9
玄米	0.7	2.3	3.0	15.6
ごぼう	2.3	3.4	5.7	17.4
しめじ	0.3	3.2	3.5	21.6
さつまいも	0.9	1.8	2.7	22.4
レタス	0.1	1.0	1.1	42.0
白米	0.0	0.5	0.5	92.92

健康感 腸内環境を改善

食物繊維を多く含む大麦は、便通改善に役立ち、腸内環境を整える働きがあります。しかも食後の血糖値を抑える効果も！



汎用性 イベントメニューで食を豊かに！

麦とろごはんや夏越ごはんなど、季節のイベントメニューとして大麦・雑穀を使用していただくことでハレ感・特別感をプラスできます！

