



The Kokumotsu Company

人と穀物を健康とおいしさで結ぶ

穀物カンパニーとは、はくばくの企業ブランドコンセプトです。
健康のあり方が問い直されている現代、
はくばくは穀物と主食の革新というアプローチで
人々の食を豊かでおいしいものにしてまいります。

だいじょうぶ。
日本の食卓には**雑穀**がある。



あなたにぴったりの雑穀をご紹介！
雑穀診断



<https://www.hakubaku.co.jp/brand/zakkoku/chart/>

はくばく
業務用サイト



<https://www.hakubaku.co.jp/brand/gyoumuyou/>

はくばく公式
オンラインショップ



<https://shop.hakubaku.co.jp/>

雑穀や雑に関する情報サイト
「雑っていいこと」



<https://hakubaku-zatsu.jp/>

■山梨本社・中央工場	〒409-3843	山梨県中央市西花輪4629
■東京本社	〒135-0042	東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階
■営業拠点		
□関東支店	〒135-0042	東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階
□広域流通部	〒135-0042	東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階
□北海道営業所	〒003-0026	北海道札幌市白石区本通19-南2-7 食糧ビル3階
□東北営業所	〒983-0852	宮城県仙台市宮城野区榴岡4-12-12 L.Biz仙台ビル2階
□甲信営業所	〒409-3843	山梨県中央市西花輪4629
□東海営業所	〒464-0075	愛知県名古屋市中千種区山3-10-17 今池セントラルビル4階E号
□関西支店	〒532-0003	大阪府大阪市淀川区宮原5-1-18 新大阪第27松屋ビル3階
□中四国営業所	〒732-0055	広島県広島市東区東蟹屋町5-5 広島駅東55ビル4階
□九州営業所	〒810-0073	福岡県福岡市中央区舞鶴3-7-15 舞鶴ジーエルビル2階
□業務用販売部	〒135-0042	東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階

TEL:055(274)8989	FAX:055(274)5467
TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1662
TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1661
TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1661
TEL:011(865)8989	FAX:011(865)9033
TEL:022(791)8987	FAX:022(791)8988
TEL:050(3121)6254	FAX:055(274)5467
TEL:052(733)8989	FAX:052(731)6196
TEL:06(6350)8989	FAX:06(6350)8988
TEL:082(568)1750	FAX:082(261)5405
TEL:092(761)8989	FAX:092(781)2509
TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1662



私達はヴァンフォーレ甲府を
応援しています



私達はISO 9001,ISO 14001を
取得しています

株式会社はくばく
<https://www.hakubaku.co.jp>



hakubaku
product catalog
spring & summer **2025**

2025年 春夏 カタログ 商品のご案内



はくばく「雑穀」シリーズ

主食のバリエーションを広げ、お米の消費拡大に貢献



もち麦

もちり
プチプチ食感



国産もち麦

味も品質も
お墨付き



十六穀ごはん

おいしさ・手軽さ・
多彩な栄養



まいにちおいしい
雑穀ごはん

豆なしあっさりブレンド



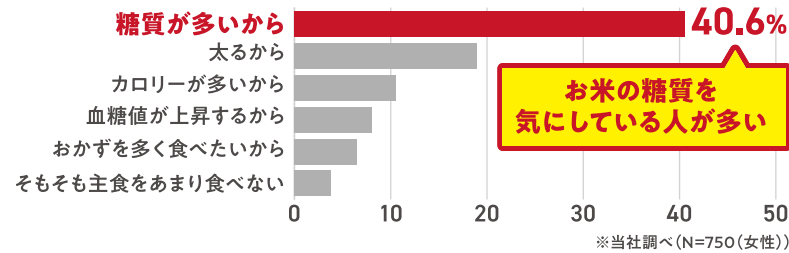
もちり美味しい
発芽玄米

やわらか白米食感

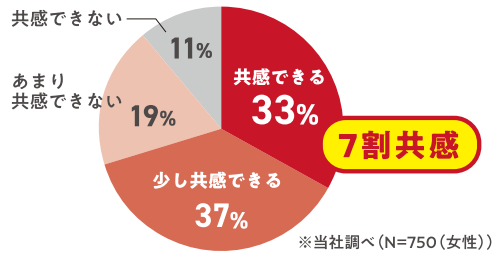
市場ニーズ

糖質を気にしてお米を控える人が増えているが、本当はもっと食べたい葛藤を抱える人が多い！

お米を控えてしまう理由

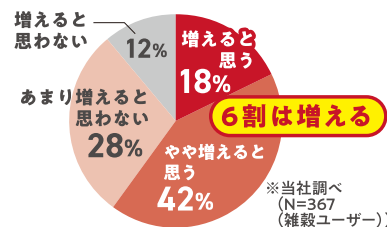


「お米を好きなだけ食べられたら」に共感

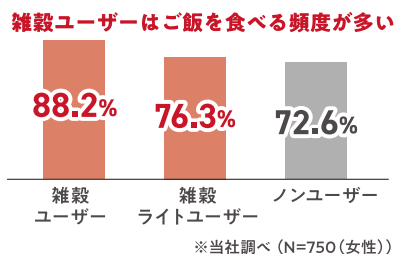


雑穀をお米にプラスするとお米を食べる気持ちが変わる! 選べるご飯がお米消費拡大のカギに!

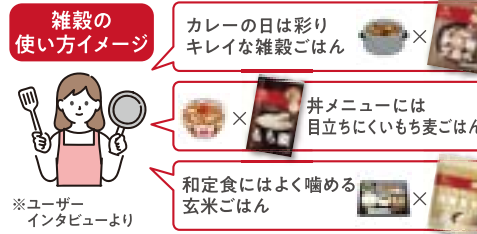
雑穀でお米のネガが解消され、
食べる量が増えるか



お米を毎日食べる人の割合



「はくばく雑穀」シリーズを通して米関連売場とお米の
販売に貢献し、まいにちの食卓をささえます!



商品特長

もっと気にせずお米を食べたい! そんな方にはまるで白米なもち麦がおすすめ



POINT
01

まるで白米

白米そっくりの形に麦を研ぎあげており、
食べやすいのが特徴です。

POINT
02

食物繊維が豊富

もち麦は粒全体で食物繊維が豊富!
研いても食物繊維はしっかり摂れます。

POINT
03

安心・安全

国産原料を100%使用。
自分も家族も安心して召し上がください。

白米のような見た目



雑穀

ひとさじ習慣 シリーズ

いつものお米に、大さじ1杯から栄養プラス!
シリーズ第1弾は、日本人が不足しがちなカルシウムに着目。
測って入れて、お好みの量で手軽に栄養を強化できる
ミックス雑穀です。

NEW
新商品

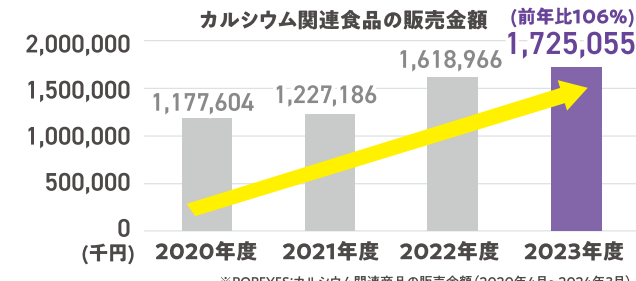


骨太雑穀

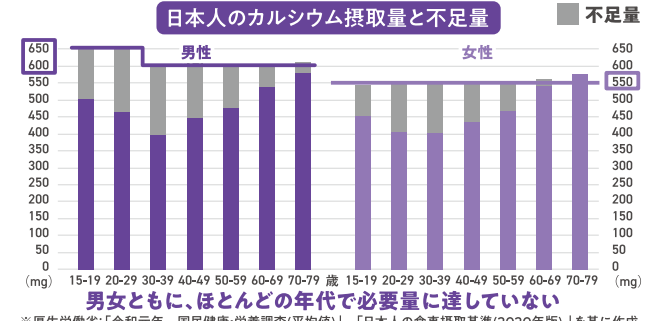
お米1合に大さじ1杯(約15g)を加えて炊くだけで
お茶碗1杯カルシウム78mgが摂取できます。
ぶちぶち食感で毎日食べ続けやすい白ベースの雑穀を9種ブレンド。
いつものごはんに栄養をプラスして召し上がれます。
雑穀初心者の方の試してみたい!を叶える小容量240gサイズ。

市場ニーズ

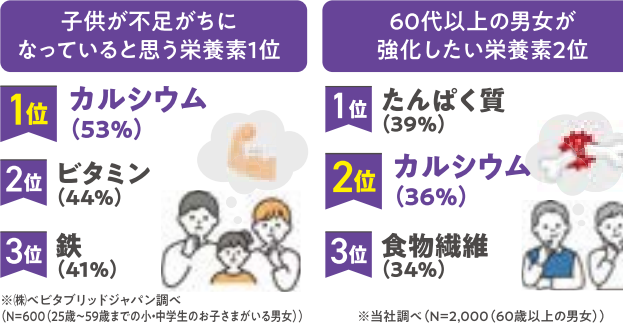
カルシウム関連食品市場は今後も伸長傾向
販売金額は年々増加している。



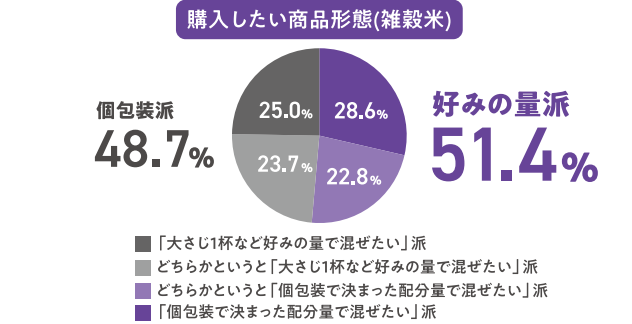
日本人のカルシウム不足量(男女・年代別)



子供を持つファミリー層にも、老後を楽しく過ごしたい
シニア層にもカルシウムは不可欠な栄養素。



「お好みの量で雑穀米を使いたい派」も取り込める
トライアル向けの商品設計。



商品特長

POINT 01 主食からカルシウム・食物繊維。栄養強化のひとさじ習慣シリーズ
お茶碗2杯分で1日の不足分のカルシウムを補うことができます。

POINT 02 毎日食べ続けやすい、白系雑穀を9種ブレンド
キヌアやアマランサスをベースとしたぶちぶち食感をお楽しみいただけます。

POINT 03 お米1合に大さじ1杯のトライアル設計。お好みの量を調整できるスタンドタイプ
雑穀の量は、その日の気分で調整可能。保存に便利なチャック付き!



雑穀

ひと炊き シリーズ

ブレンド雑穀の第一号として20年以上前に発売され、
長く愛されてきた「穀物専科」と「発芽玄米と八穀ごはん」2品の
デザインをリニューアル。
穀数が少なめで、初めての方でも食べやすい雑穀ごはんです。



RENEWAL
リニューアル

五穀ごはん 穀物専科

厳選した5穀の
自然な色合いと味わい



発芽玄米と八穀ごはん 発芽玄米と八穀ごはん250g

発芽玄米と彩り豊かな雑穀、
上品な華やかごはん



RENEWAL
リニューアル

RENEWAL
リニューアル



麦茶

プレミアム 麦茶

はくばくの麦茶は原料に国産大麦を100%使用し、雑味や苦みを
抑える焙煎が特長です。特にプレミアム麦茶はティーバッグに
大麦をたっぷり詰め込んでおり、いつもの麦茶と一味違った贅沢な
味わいに虜になるリピーターが続出中です。



丸粒麦茶

ちがいのわかる贅沢な味



水出しでおいしい麦茶

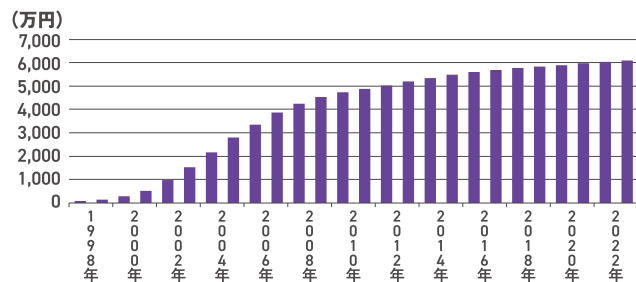
大麦の甘みとコクを味わう
黄金色麦茶



市場ニーズ

■ 発売から現在まで、幅広い年代に愛用していただいています。

3品の販売金額 累計(100店舗あたり)



※RDS (1998~2023年) 全国エリア

■ ユーザーには「食感・味・見た目」のいずれも好評！
毎日の食卓に程良いアクセントを加えます。

穀物専科



味もほのかに甘くて、
ちょっとプチプチした
感じがおいしい。



白米にこだわりの
ある子供も、
文句言わずに
食べます。

発芽玄米と八穀ごはん



炊き上がりの色が
きれいで、継続して
いただいています。



ごはんがモチモチで
おいしくなります。

■ 新規層のさらなる獲得に向け、視認性アップを図りました。



商品特長

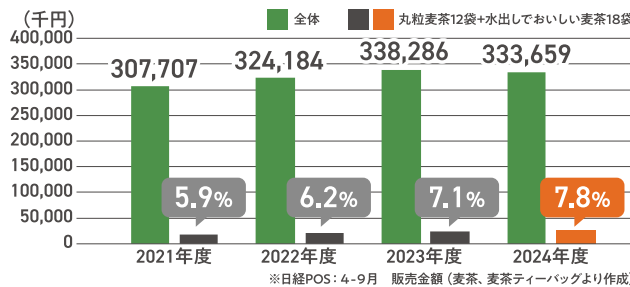
- POINT 01** 食べやすさを考え、厳選した5つの穀物をミックス
- POINT 02** 色付かない、自然な色合い
雑穀が白米の色味になじんで
食べやすい
- POINT 03** たっぷり12袋入り
お茶碗約48杯分(※)、
個包装だから保管も便利
※白米2合に1袋(25g)加えて炊飯した場合

- POINT 01** 発芽玄米を中心に、風味
豊かな雑穀を9穀ブレンド
- POINT 02** 上品で華やかな色付き
ご飯がほんのり色づくので、
食卓に彩りをプラス
- POINT 03** 試しやすい・続けやすい2規格
個包装タイプと
チャック付きスタンドタイプ

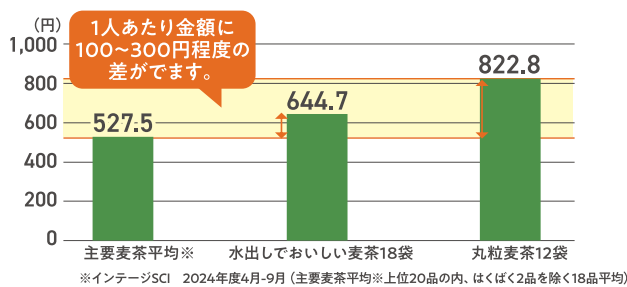
市場ニーズ

■ プレミアム麦茶のシェアが年々伸長！
平均購入金額が高いため、夏の売上に貢献します

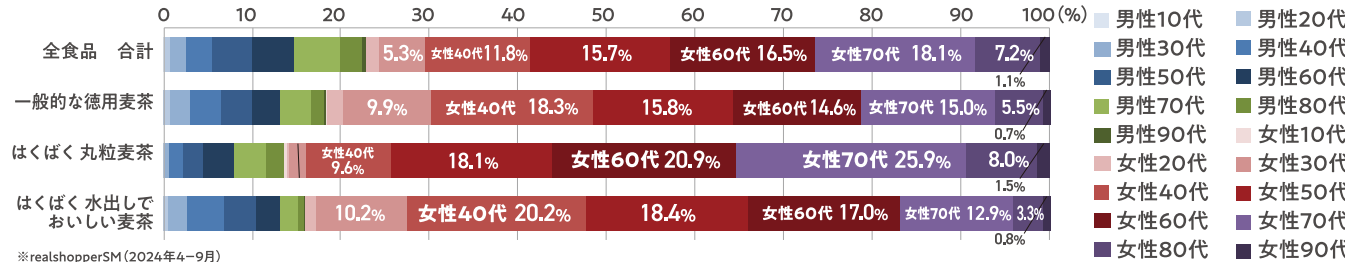
麦茶 4-9月市場推移(はくばくプレミアム麦茶シェア)



徳用麦茶とプレミアム麦茶の平均購入金額



■ 丸粒麦茶は60・70代女性、水出しでおいしい麦茶は40代女性を中心に多くの支持を集める！



商品特長

- POINT 01** 煮出しのひと手間で本格麦茶
昔ながらの煮出しだからその芳醇な香り
- POINT 02** 粒のままの国産六条大麦100%
国内産の大麦を使用しているので安心
- POINT 03** 1パック30gで上質な味わい
たっぷり大麦の香りが広がる贅沢な味わい
- POINT 01** 水にポンッと入れるだけ！
『浅煎り焙煎』で引き出す大麦本来の
自然な甘みとコク
- POINT 02** 粗挽きの国産六条大麦100%
ティーバッグを長時間入れたままに
しても苦くならない
- POINT 03** 爽やかな黄金色の麦茶
大麦本来のコクと甘味でさらさら輝く黄金色

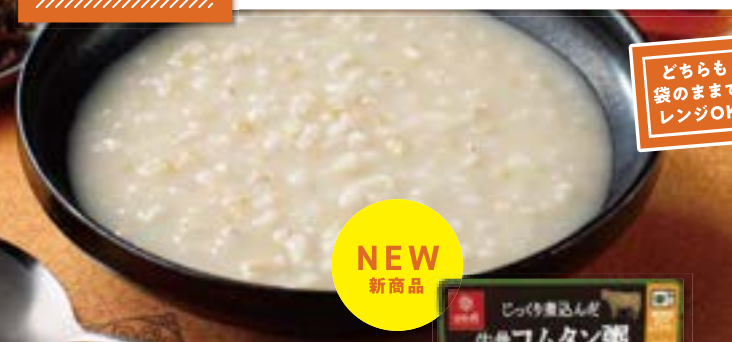
調理
済み暮らしの
おかゆシリーズ

穀物の素材がもつ健康感でからだにやさしい、日常のおかゆ。穀物の粒感を残し、ふっくら仕上げてあるので、食べ応えのあるおかゆです。病気食や非常食だけでなく、からだを想って“日常の食事”に取りいれる、そんなおかゆの食シーンを提案します。

								
白がゆ	梅がゆ	玉子がゆ	紅鮭がゆ	もち麦おかゆ	五穀おかゆ	発芽玄米おかゆ	濃厚だし香る和風カレー粥	たっぷり野菜の完熟トマトカレー粥
引き立つお米の甘い香り	丸ごと梅干し一粒入り	玉子素材を最大限に生かしたかきたま	紅鮭の旨味とやさしい味	もち麦入りでもちもち食感	ほくほく豆入り皮までふっくらやわらか	発芽玄米100%使用ぶちっと食感	鰹と昆布の濃厚だしがきいたまろやかカレー味	さわやかで旨みたっぷりのトマトカレー味

調理
済み暮らしの
おかゆシリーズ

“グルメなおかゆ”第2弾は、韓国の定番スープ味のおかゆ。香り豊かなだしの旨味を最大限に引き出した、スープ感覚でたのしめる健康的なおかゆです。



NEW
新商品

どちらも袋のままレンジOK



NEW
新商品

じっくり煮込んだ牛骨コムタン粥

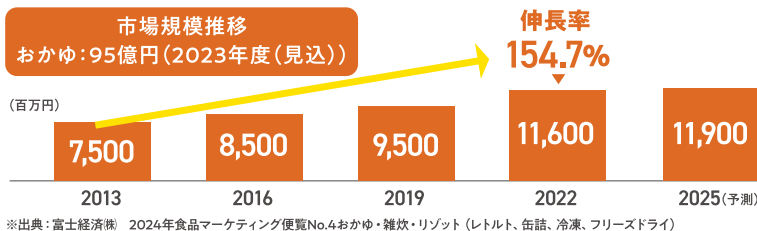
国産の牛骨の旨みが凝縮されたコク深くまろやかなスープに、ニンニクと玉ねぎ、胡椒でアクセントをプラスし、濃厚な味わいに仕上げました。スープ感覚でたのしめる2種類の雑穀入りのおかゆです。

濃厚旨辛海鮮チゲ粥

えび・あさりの海鮮だしと唐辛子で、濃厚旨辛チゲ味に仕上げました。海鮮のコクが詰まった食欲をそそる辛口スープに、ふんわりかきたまを追加しています。スープ感覚でたのしめる2種類の雑穀入りのおかゆです。

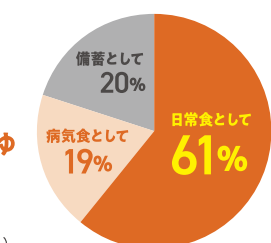
市場ニーズ

コロナ禍で需要獲得!おかゆ市場は、今後も伸長傾向
リピーターの獲得により、高止まり傾向が続く見通し



購入目的1位は、「日常食として」
日常的に食べたい
おかゆは、
粒立ちのよい・
やさしい味のおかゆ

レトルトおかゆ・購入理由



※当社調べ(N=300(20代~70代女性))

商品特長

いつもの
ごはんの代わりに
食べてもらいたい、
4種の定番おかゆ



- POINT 01** 富士山の銘水使用
富士山の麓にある富士吉田の工場で、富士山のおいしい水を使用して製造しています。
- POINT 02** 国産コシヒカリ100%使用
長野県産のコシヒカリ100%使用で、お米の甘い香りを楽しめます。
- POINT 03** 土鍋で炊飯したようなふっくら粒立ち
窒素置換熱水を使用し、土鍋で炊いたような粒残りを実現しました。
- POINT 04** おかずにも合うやさしい味
食べ応えのある具材と必要最低限の調味料で、素材本来の味が際立つやさしい味です。

穀物の素材本来の
味わい際立つ、
3種の雑穀おかゆ



- POINT 01** 土鍋で炊飯したようなふっくら粒立ち
窒素置換熱水を使用し、土鍋で炊いたような粒残りを実現しました。
- POINT 02** 国産原料100%使用
富士山の銘水と国産原料のみを使用し、穀物の臭みが少なく、素材本来の味が際立つよう、味付けなしで仕上げています。
- POINT 03** 食べ飽きずに食べきりやすい
ちょうどいい量で食べきりやすい!
- POINT 04** 持ち運びやすい
小さなかばんにも入る便利なサイズです。

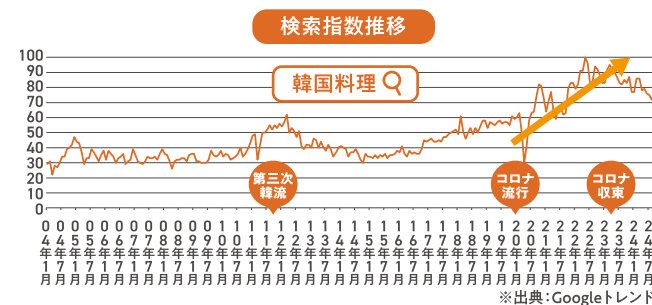
たまには濃くておいしいものを
食べたい方へ、
カレー味のグルメなおかゆ



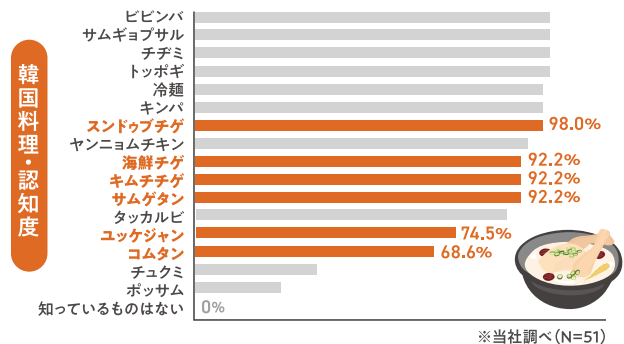
- POINT 01** 本格だしを使用したグルメな味わい
和風と洋風のそれぞれのだしにこだわりました。香り豊かなだしの旨みを効かせたカレー味のおかゆです。
- POINT 02** 3種類の雑穀を使用
それぞれのだしと相性のよい米粒麦・発芽玄米・黒米をブレンドし、ヘルシーで思いっきり食べられる仕様です。
- POINT 03** 電子レンジで簡単
1袋でしっかり満足できる1袋完結型のおかゆが、電子レンジで簡単に食べられます。

市場ニーズ

コロナ禍以降、「韓国」の食関連の検索が急伸
コロナが明けても、高止まり傾向で日本人にとって
なじみのグルメになりつつある



韓国料理は肉料理が定番だが、スープ料理も認知度が高い
出汁がきいた韓国スープは、日本人に人気



Cookpad食トレンド予測2024に「アジア粥」が選出!

アジアのおかゆ

●具だくさん
豚肉、鶏肉、魚、野菜、豆腐など

●まるでスープ
米と水やスープを煮込んで作られ、スープのようなさらっとしたおかゆ

●しっかり味
さまざまな調味料や香辛料で味付け

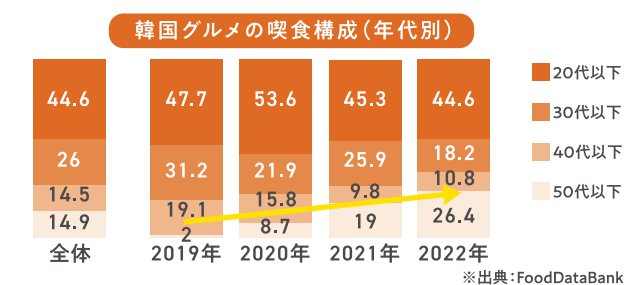
日本のおかゆ

●シンプルな具材
梅干し、玉子、紅鮭など

●しっかり粒感
土鍋で炊いたような粒立ちが特徴

●シンプルな味付け
塩や梅干し、だしなどで味付け

韓国グルメの喫食者は若年層中心だが、50代以上の割合が
年々増加しており、雑穀のメインユーザーと親和性が高い



商品特長

- POINT 01** **グルメ感** 香り豊かなだしの旨みを効かせた、本格的な韓国スープの味をたのしめるおかゆです。まろやかさと辛さのコントラストのある2品展開で、気分によって選ぶことができます。
- POINT 02** **健康感** だしの効いたスープのおいしい味わいを最大限に引き出す、2種類の雑穀(米粒麦・発芽玄米)を使用しています。おかゆならではのヘルシーさに、具材感も追加しています。
- POINT 03** **満足感** スープ感覚で、さらっと食べることができます。時間がない時や、食欲がない時でも、電子レンジで簡単に、1袋で完結する食事です。

乾 麵

南アルプスのおいしい 乾麺シリーズ

新たな産地推し商品が新登場!認知度もある「南アルプス」を推しだした乾麺をご提案。南アルプス山系の水を使用し、山梨県南アルプス市で製造したおいしい乾麺です。

NEW
新商品



南アルプスのおいしいそうめん

小麦の風味豊かな、のどごしの良いそうめんです。しっかり食感を出す小麦粉と風味の強い小麦粉の2種類を配合しました。

NEW
新商品

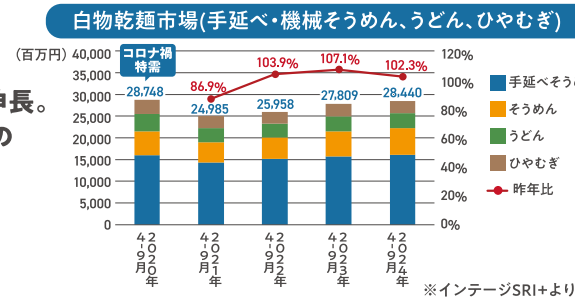


南アルプスのおいしいうどん

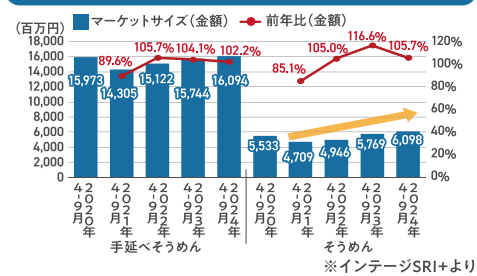
小麦の風味豊かな、コシの強いうどんです。しっかり食感を出す小麦粉と風味の強い小麦粉の2種類を配合しました。

市場ニーズ

白物乾麺市場は、
長引く猛暑により
直近2年は大きく伸長。
特に機械そうめんの
伸長が目立つ。



そうめん市場(手延べ・機械そうめん)



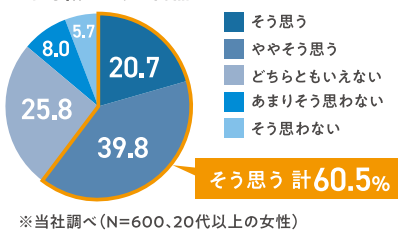
「乾麺そうめん・うどん」購入重視点は「有名な麺の産地」がTOPで、産地=おいしいイメージが定着。一方で乾麺売場について、似たような商品が多くマンネリ気味に…“新たな”切り口商品が必要と考える。

「乾麺そうめん・うどん」購入重視点 TOP5

- 有名な麺の産地 (讃岐、小豆島、五島、稲庭など) 31.0%
 - 国産原料(小麦粉、食塩) 29.3%
 - 手延べ(手延べそうめん、手延べうどん)であること 21.2%
 - 結束タイプであること 17.7%
 - 内容量が多い 15.3%
- ※当社調べ(N=600、20代以上の女性)

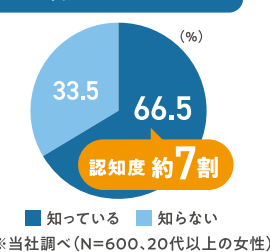
乾麺売場の棚について

いろいろな商品があるが、どれも似たような商品が多いと思うか?

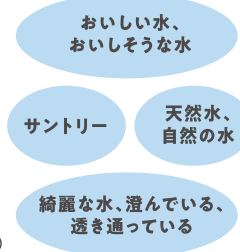


採水地で有名な「南アルプス」。「南アルプスの水」は約7割が認知している。更においしいイメージが定着。

採水地のひとつである「南アルプスの水」を知っているか?



「南アルプスの水」思い浮かぶイメージ



商品特長

POINT
01

南アルプス

認知度もあり、おいしいイメージが定着している「南アルプスの水」。「南アルプス」をイメージした新たな産地推し乾麺。南アルプス山系の水を使用した、山梨県南アルプス市で製造したおいしい乾麺です。

POINT
02

2種類的小麦粉使用

しっかり食感を出す小麦粉と風味の強い小麦粉の2種類を配合しました。異なるタイプ的小麦粉が麺のおいしさを引き立てます。

POINT
03

結束タイプ

購入重視点の上位にもはいつている、使いやすい「結束タイプ」に。

乾 麵

糀麺 シリーズ

糀そうめん

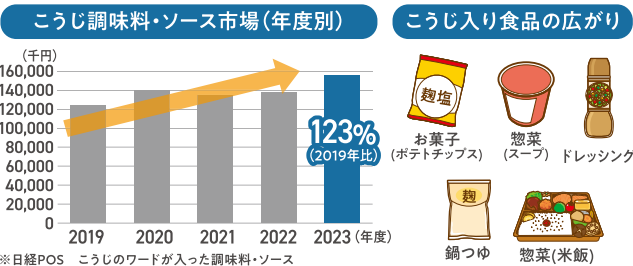
小麦の風味引き立つ糀そうめんは、艶やかでのごとしが良く、海藻由来の成分を使用し時間がたってもゆでたて食感が続く麺になっています。

糀うどん

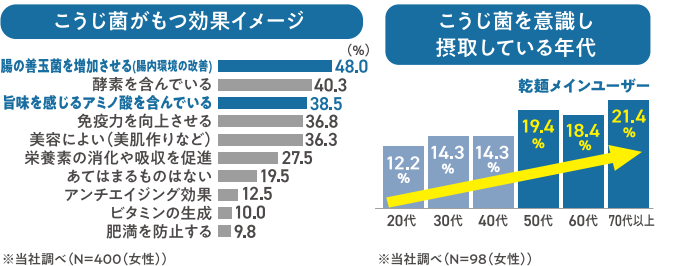
小麦の旨み引き立つ糀うどんは、多加水仕込みによる弾力感の強さとコシ、3種類の異なる太さの麺で手打ち風の贅沢食感になっています。

市場ニーズ

コロナ禍による発酵食品の高まりにより、こうじ調味料・ソース市場は年々伸長。様々な食品へも活用され、「こうじ」が当たり前の調味料・素材になってきている。



こうじの生活者イメージは、健康(腸活)+味(旨味)と両軸で良いイメージがあり、こうじを意識し摂取するユーザーは乾麺ユーザーと親和性がある。



商品特長

POINT
01

日本の伝統的な加工技術を組み合わせ

日本伝統の「和麺」と「発酵」が織りなす糀麺。日本の伝統を守り、広げたいという想いから、品質に自信をもっておすすめできる上級乾麺と健康イメージがあり長期トレンド代表格である「こうじ」を組み合わせました。

POINT
02

和麺の美味しさを引き出す糀麺

“こうじ”は健康感に加え旨みなど美味しさを付与するイメージがあります。こうじの持つ「健康感・旨み・美味しさ」と和麺の「美味しさ」を最大限に引き出す最適な配合を考え完成した商品です。

乾 麵

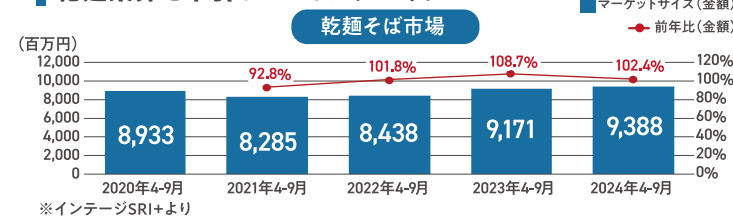
元祖乱れづくり 蕎麦シリーズ

木曾路御岳そば

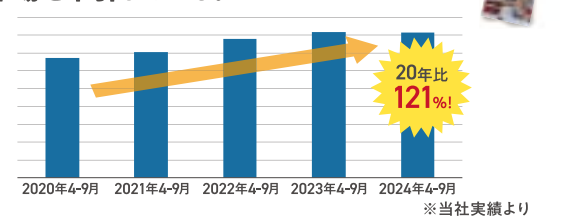
乱れづくりのロングセラー商品。麺に凹凸をつける独自の乱れ織り製法と、木曾御岳山麓水系の水で生産されたそばです。

市場ニーズ

乾麺そば市場は、コロナ禍以降も市場規模が拡大。乾麺業界を牽引しているカテゴリ。



木曾路御岳そばシリーズは20年比121%と市場を牽引している。



商品特長

POINT
01

乱れ織り製法

麺一本一本に凹凸をつけた特徴的な食感を楽しめる麺です。手もみ風・手打ち風の麺のはねる食感、のどごしを味わえます。

POINT
02

長野県木曾

長野県木曾郡木曾町開田高原にある標高1200mにある天空のそば工房で製造。「木曾町開田高原の澄んだ空気と御岳山の清らかな水、朝夕の寒暖の差、そして味を深める冷涼な霧、大自然の恩恵を受け日々「本当においしいそばづくり」に挑んでいます。

POINT
03

水へのこだわり

麺づくりの命の水は、信州木曾御岳山麓水系の水を使用しています。