



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。

おいしい原料があれば、国内外どこまでも追い求めていきます。

よりよい商品を作るために、妥協できないのが原料と環境です。良い食感のうどんを作るために、最良の小麦粉を探し求めた結果、オーストラリアの小麦粉に出会うことができ、迷わず現地に工場を設立。また、本物のそばを作りたいと考えていたところ、信州のきれいな水と空気に触れ、ここならおいしいそばが作れると確信し工場の設立を決めました。



お客様の声に耳を傾け、ニーズを見出して商品開発をしています。

「カルシウム不足が気になる」という声に応えて、普段食べるごはんから摂取できるようにと大麦にカルシウムを添加した「骨太家族」を開発。また、赤ちゃんに食べさせるために「麺を短く切る手間が大変」という声に応えるべく麺を短くカットした「ベビーめん」が誕生しました。お客様から寄せられるさまざまな声に耳を傾け、必要とされる商品を開発しています。



穀物の新たな可能性を見出すための研究が続きます。

はくばくでは新商品を開発するための実用化研究を行う「製品開発」だけではなく、穀物の可能性を探る「基礎研究」にもチームを作っており取り組んでいます。現在は大学や他の企業・研究機関と連携しながら、食後血糖上昇抑制や腸内環境の改善など、大麦や雑穀の健康機能性に着目した研究を実施。穀物が持つさまざまな健康効果を明らかにすることを目指しています。



2025 秋冬カタログ

商品のご案内

HAKUBAKU PRODUCT CATALOG
autumn & winter 2025



■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5-8-40 東京パークサイドビル14階	TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1662
■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	TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1661
□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	TEL:03(5621)3880	FAX:03(5245)1661
□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	TEL:011(865)8989	FAX:011(865)9033
□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	TEL:022(791)8987	FAX:022(791)8988
□甲信営業所	〒409-3843	山梨県中央市西花輪4629	TEL:050(3121)6254	FAX:055(274)5467
□東海営業所	〒464-0075	愛知県名古屋市中千種区内山3-10-17 今池セントラルビル4階E号	TEL:052(733)8989	FAX:052(731)6196
□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	TEL:06(6350)8989	FAX:06(6350)8988
□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	TEL:082(568)1750	FAX:082(261)5405
□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	TEL:092(761)8989	FAX:092(781)2509
□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: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,ISO14001を
取得しています

株式会社はくばく
<https://www.hakubaku.co.jp>

大麦 雑穀

はくばく「雑穀」 シリーズ

家計にも健康にも賢い選択が求められる今こそ！
大麦や雑穀をおこめにプラス！



もち麦
もちりプチプチ食感



押麦
サラリと食べられる



十六穀ごはん
おいしさ・多彩な栄養



雑穀

おこめプラス シリーズ

白米1合に大さじ1杯混ぜて炊くだけ！
80年以上穀物を扱うはくばくが、
こだわって作ったミックス雑穀3品です。
タイプの異なる3品で、気分やおかずに合わせて楽しめます。



あっさり五穀
見た目や味わいが
白ごはん近く、
様々な料理とよく合う



定番十五穀
迷ったらコレ！
食べやすく、且つ
飽きのこない味わい

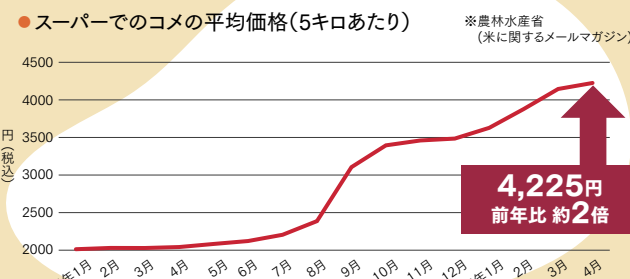


もちっと五穀
日々の食卓やお弁当に
もちっと食感と
彩りをプラス

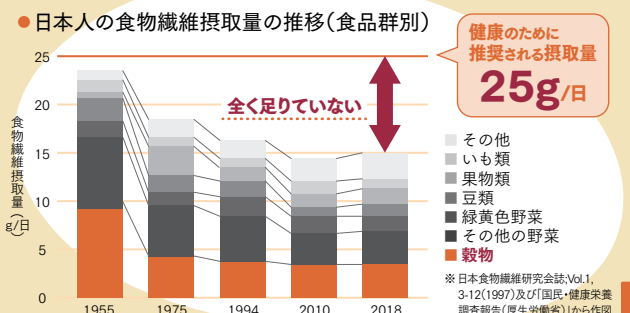


市場動向・消費者実態

お米の急激な価格高騰や不足に生活者は戸惑うばかり…



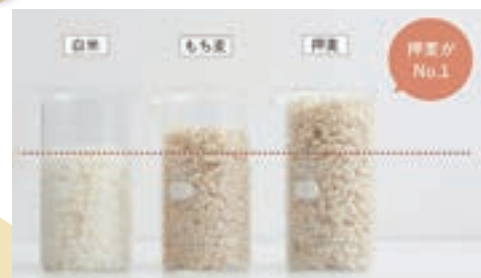
穀物からの食物繊維摂取量が急激に減少しており、主食の見直しが必要



もち麦・うるち麦

大麦は白米の2.3倍炊き増えるからかさ増しに◎

- 同量からの膨張度：白米<もち麦<押麦



食物繊維をコスパよく摂れるのは実は大麦！

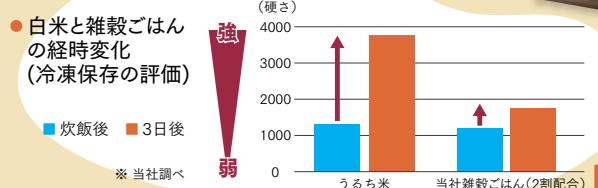
- 食材の食物繊維量と値段

	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)	4.3	3.6	7.9	5.3
ごぼう	2.3	3.4	5.7	17.4
しめじ	0.3	3.2	3.5	21.6
レタス	0.1	1.0	1.1	42.0
白米	0.0	0.5	0.5	92.9

※も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、その他は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)第2章本表別表1のプロスキー変法の値」より引用。もち麦、うるち麦の価格は主要3商品について2023年の平均価格(日経POS)から、その他は総務省「主要品目の都市別小売価格」(2023年平均)のデータから算出。

ミックス雑穀

ミックス雑穀のほとんどは「もち性」だから、
ごはんがもちり+時間が経っても美味しさ長持ち



おこめにプラス！



もち麦ツナマヨカレー もち麦食べるラー油 雑穀うめひじき

ホームページに簡単おかずアレンジレシピも公開中！

はくばく おこめにプラス



市場動向・トレンド

新規獲得で雑穀市場はまだ拡大のポテンシャルあり

- 雑穀ごはんの顧客構造(認知・喫食経験・継続使用)

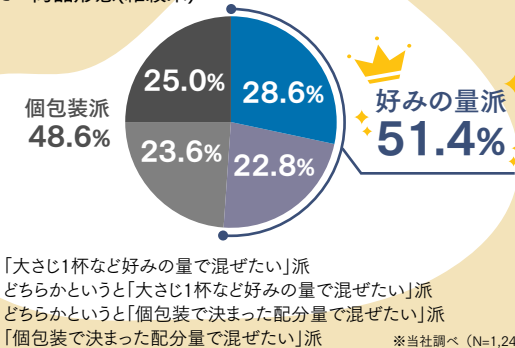
認知	有 88.8%	無 11.2%
喫食経験	有 57.6%	無 31.2%
継続使用	有 24.2%	無 33.4%
過去ユーザー	有 31.2%	無 11.2%

約9割の方が認知している一方で、
食べたことない人が約4割(ノンユーザー)
離れてしまった方が約3割(離脱者)

※当社調べ(N=2,000)

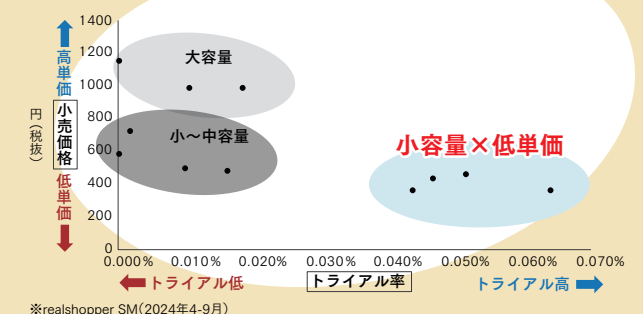
好みの割合で雑穀を混ぜたい人が半数いる！

- 購入したい商品形態(雑穀米)



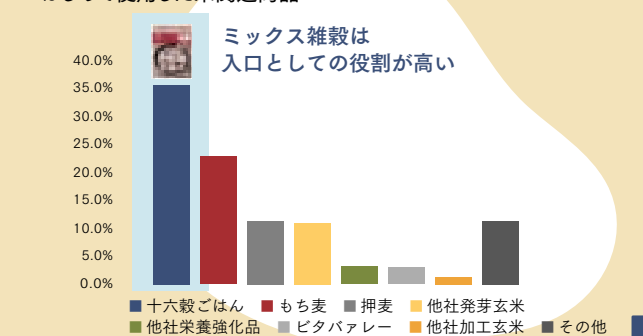
トライアルのカギは試しやすい「小容量」×「低単価」

- はくばく米関連商品 トライアル率×小売マトリックス



ミックス雑穀をきっかけに米関連を買いまわる人が多い

- はじめて使用した米関連商品



商品特長

1 「大さじ1杯入れるだけ」の
お手軽＆お気軽感

「大さじ1杯」をキーワードに、炊飯の簡単さ＆気軽に
少量から配合できることを訴求

2 試しやすい
小容量×低単価

新規購入者の「失敗したらどうしよう」
という心理的な購買ハードルを下げる

3 選べる3種の
ミックス雑穀を展開

混米の入口としての役割も高いミックス雑穀を
3品展開することで、ご家庭に合ったものが
選びやすい

大 麦

骨太家族 シリーズ

はくばくのロングセラー商品から新シリーズ品が誕生！
主食から手軽にカルシウムとGABAが摂れる商品が
新発売しました。毎日のごはんから、元気なカラダづくりを。



骨太家族 +GABA

お米2合にスティック1本(10g)を加えて炊くだけで、
お茶碗3杯分でカルシウム256mg・GABA28mgが摂れます。



骨太家族 10P

お米2合にスティック1本(10g)を加えて炊くだけで、
お茶碗1杯分でカルシウム113mgが摂れます。



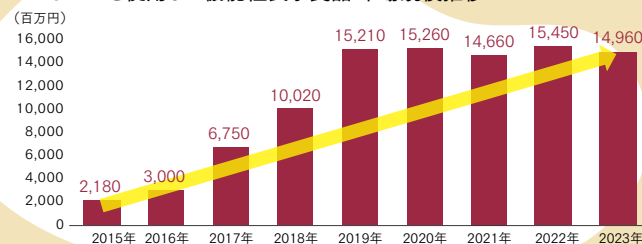
骨太家族 20P

お米2合にスティック1本(10g)を加えて炊くだけで、
お茶碗1杯分でカルシウム113mgが摂れます。

市 場 動 向 ・ ト レ ン ド

健康志向の高まりに伴い、**GABAの市場規模が拡大！**
手軽に健康を意識できるGABA食品が、
消費者の関心を集め需要が増加

●GABAを使用した機能性表示食品 市場規模推移

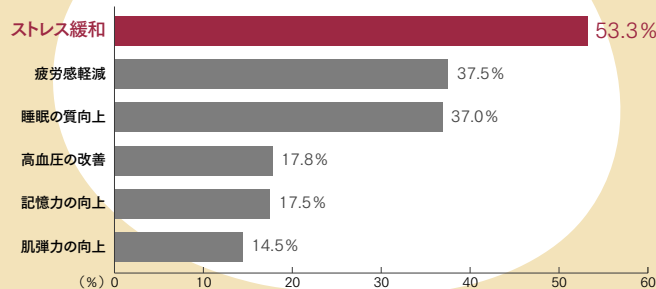


出典:富士経済「2023 H・Bフーズマーケティング便覧 No.3 -機能性表示別市場分析編-」
※2022年は見込、2023年は予測

「GABA」はさまざまな健康サポートが期待される注目の成分！
特に、**ストレス緩和**への期待が高まっている

●GABAに期待する効果

※当社調べ N=600



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！

1位 子供が不足がちな
カルシウム(53%)



2位 ビタミン
(44%)

※(株)ベビタブリッドジャパン調べ
(N=600(25歳～59歳までの小・中学生のお子さまがいる男女))

2位 60代以上の男女が
強化したい栄養素2位
カルシウム(36%)

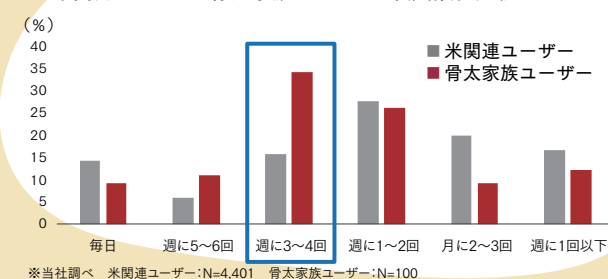


1位 たんぱく質
(39%)

※当社調べ(N=2,000(60歳以上の男女))

骨太家族ユーザーの喫食頻度が多い！買い回り傾向の
強い米関連ユーザーを骨太家族に誘導することで、
売場の回転アップに貢献できる可能性あり！

●米関連ユーザーと骨太家族ユーザーの喫食頻度比較



商 品 特 長

1 主食からカルシウムと GABAを簡単に摂取！

子どもの成長や大人の健康維持に欠かせない
カルシウムと現代人の健康サポートとして
注目されている「GABA」を配合しました。

2 普段のごはんと 見た目変わらず！

大麦をお米と同じ形に加工しているので、
いつものごはん見た目変わらず、
召し上がりいただけます。

3 続けられる手軽さ！

毎日続けて効果を実感してほしいからこそ、
お米にたった10gを加えて炊くだけで
手軽にカルシウムとGABAを摂取できます。

麦 茶

プレミアム麦茶 シリーズ

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ちがった
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

マイボトル用

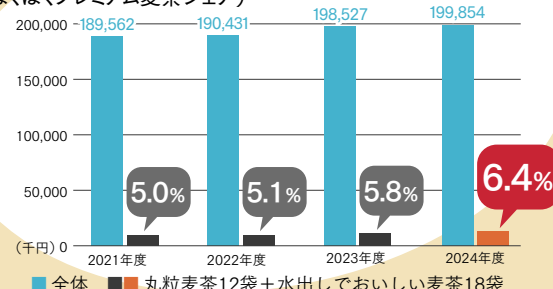


市 場 動 向 ・ ト レ ン ド

秋冬もプレミアム麦茶のシェアが年々伸長！
暑い夏に限らず、年中通して飲みたくなるおいしさ

●麦茶 10-3月市場推移
(はくばくプレミアム麦茶シェア)

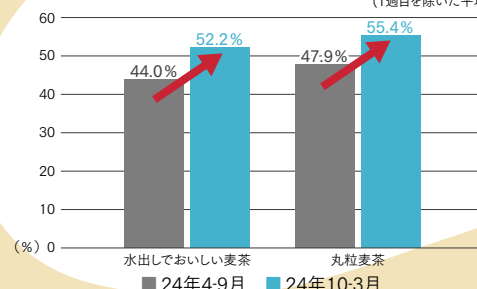
※日経POS:2024年10-3月 販売金額
(麦茶、麦茶ティーバッグより作成)



プレミアム麦茶は秋冬のリピーターが高く、春夏に獲得した
新規ユーザーが秋冬のリピーター購入につながっている

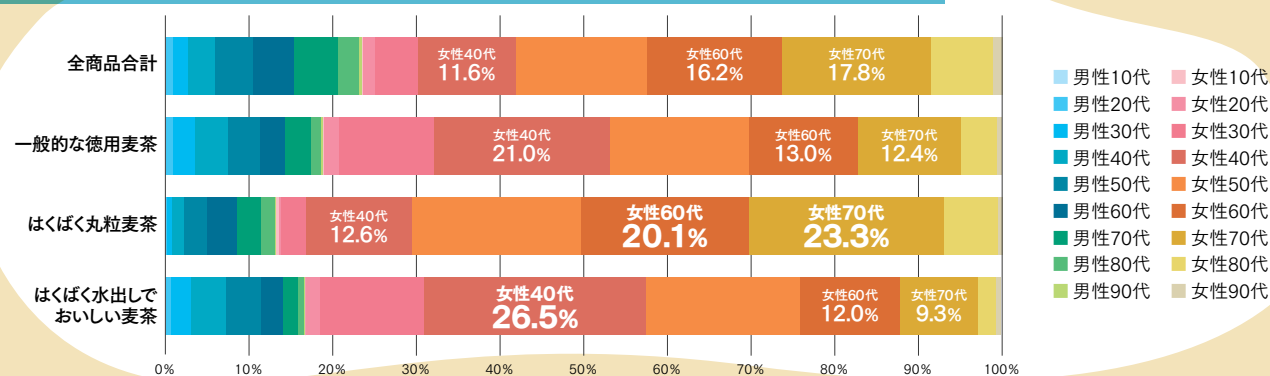
●平均リピーター率(2024年度 春夏・秋冬)

※realshopper トライアルリピーター分析
2024/4/1～26週、2024/10/1～26週
(1週目を除いた平均値)

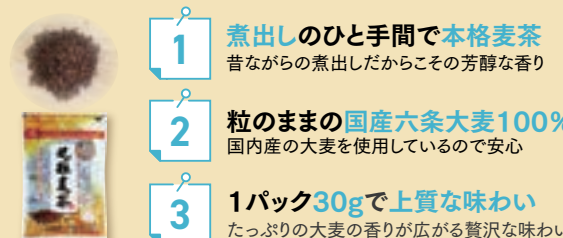


丸粒麦茶は60・70代女性、水出しでおいしい麦茶は40代女性を中心に多くの支持を集める！

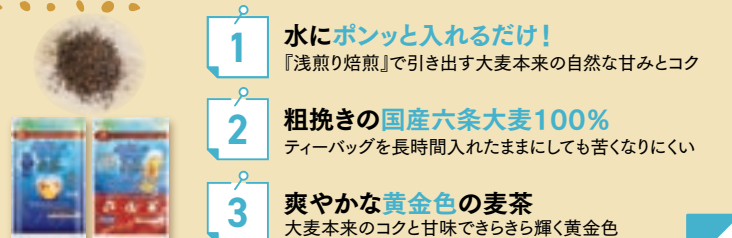
※realshopperSM(2024年10～3月)



商 品 特 長



- 1 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
- 2 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
- 3 1パック30gで上質な味わい
たっぷりの大麦の香りが広がる贅沢な味わい



- 1 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
- 2 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
- 3 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、ふっくら仕上げているので、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”に取り入れる、そんなおかゆの食シーンを提案します。



白がゆ

引き立つお米の
甘い香り

梅がゆ

丸ごと梅干し
一粒入り

玉子がゆ

玉子素材を最大限に
生かしたかきたま

紅鮭がゆ

紅鮭の旨味と
やさしい味

もち麦おかゆ

もち麦入りで
もちもち食感

五穀おかゆ

ほくほく豆入り
皮までふっくらやわらか

発芽玄米おかゆ

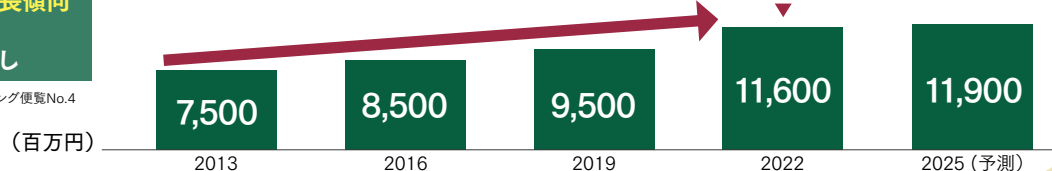
発芽玄米100%使用
ぶちっと食感

市場動向・トレンド

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

※出典：富士経済㈱ 2024年食品マーケティング便覧No.4
おかゆ・雑炊・リゾット
(レトルト、缶詰、冷凍、フリーズドライ)

●市場規模推移 おかゆ：95億円(2023年度(見込))

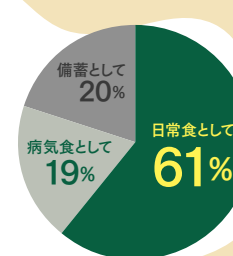


伸長率 **154.7%**

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

※当社調べ(N=300(20代~70代女性))

●レトルトおかゆ・購入理由

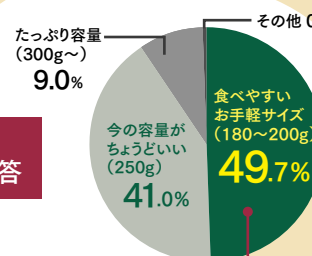


レトルトおかゆでも小容量ニーズあり！
暮らしのおかゆは、ニーズにお応えして
マグカップサイズのおかゆもラインナップ

約半数の人が
180g~200gが妥当と回答

※当社調べ(N=300)

●妥当だと思う雑穀おかゆの容量



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



- 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。
- 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。
- 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。
- 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



- 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。
- 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。
- 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！
- 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。

調理 済み

暮らしのおかゆ シリーズ

いつもは意識して我慢しているけれど、たまには濃くておいしいものを
食べたい方へ、“グルメなおかゆ”を提案します。日本の定番メニュー
のカレー味は、じっくり炒めた餡色玉ねぎと雑穀の食感で具材感たっ
ぷりなおかゆです。韓国の定番スープ味は、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。



濃厚だし香る
和風カレー粥

鰹と昆布の
濃厚だしがきいた
まろやかカレー味

たっぷり野菜の
完熟トマトカレー粥

さわやかで旨み
たっぷりの
トマトカレー味

じっくり煮込んだ
牛骨コムタン粥

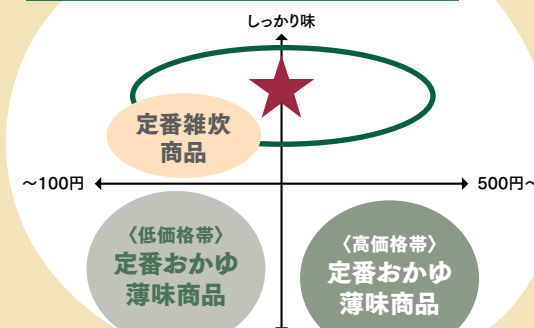
国産の牛骨の旨みが
凝縮されたコク深くまろやか
なスープに、ニンニクと玉ねぎ、
胡椒でアクセントをプラスした
濃厚な味わい

濃厚旨辛
海鮮チゲ粥

えび・あさりの海鮮のコクと
唐辛子で食欲をそそる
辛口スープに、ふんわり
かきたまを加えた、
濃厚旨辛チゲ味

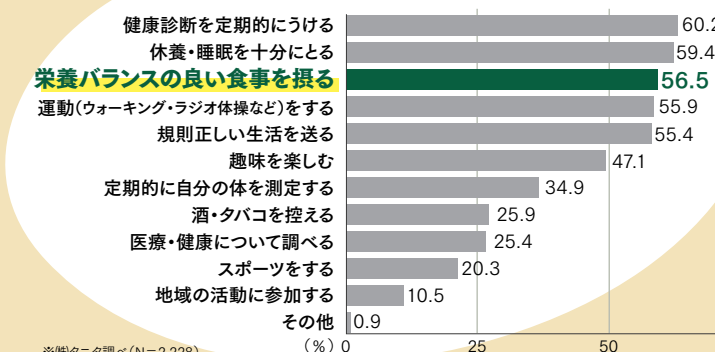
市場動向・トレンド

キーワードは **Q しっかり味**
差別化できる商品でユーザーを飽きさせず、
コロナ禍で得たエントリー層をつかむ



ターゲットのシニア層は、食事から健康維持・向上をしようとして
いる人が半数以上！おいしさで心を満たす食事でも健康な食事の1つ

●健康維持・向上のために取り組んでいること



※(例)タニタ調べ(N=2,228)

商品特長

カレー粥



138 kcal

136 kcal

- グルメ感**
和風と洋風のそれぞれの本格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。いつでも簡単に、心置きなくグルメな味を楽しむことができます。
- 健康感**
3種類の雑穀(米粒麦・発芽玄米・黒米)を使用しています。調味料を最小限に抑え、低カロリーかつ低脂質、低塩分に仕上げました。
- 満足感**
濃厚だしを使用することで、味の重厚感が増し、1袋でしっかり満足できる仕様に。電子レンジで簡単に、1袋完結型のおかゆです。

韓国粥



94 kcal

92 kcal

- 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楽しめるおかゆです。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。
- 健康感**
だしのき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。
- 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 麺

スープ付きめん シリーズ



あばれほうとう

3種類の中の麺をランダムに入れることにより、絶妙な食感が味わえると同時に、独特の凹凸により調理中の麺と麺の張り付きをおさえています。ほうとう本来の味を作り出すため、スープは独特の麦みそ仕立て。甲州名物ほうとうをご堪能下さい。

秋冬
限定

カレーうどん

凹凸をつけた乱れ織り製法の麺と、辛さの中にもまろやかな口当たりのあるスープが特徴です。スープには牛乳や炒め玉葱を使い、旨み、コクを引き出しました。クセになる味わいをお楽しみいただけます。



秋冬
限定

味噌煮込みうどん

名古屋の名物「味噌煮込みうどん」。乱れ織り製法により麺1本1本の表面に凹凸を付けた平たい麺と、名古屋の豆味噌をベースにした甘みのある食べやすい口あたりが特徴のスープです。



乾 麺

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。麺に凸凹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。

信州乱れ蕎麦 黒の義仲

乱れ織り製法で木曾義仲を表現した黒い蕎麦。蕎麦の風味を味わえる太切り麺に仕上げました。



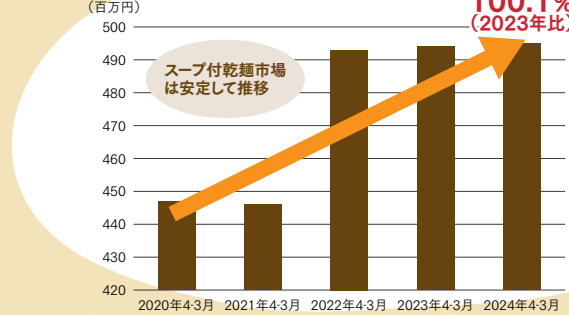
信州乱れ蕎麦 白の巴

乱れ織り製法で巴御前を表現した白い蕎麦。のど越しを味わう滑らかな麺に仕上げました。



市 場 動 向 ・ ト レ ン ド

●スープ付乾麺市場推移(4-3月累計) ※インテージSRI+より



●寒い時期(秋冬)に食べたい

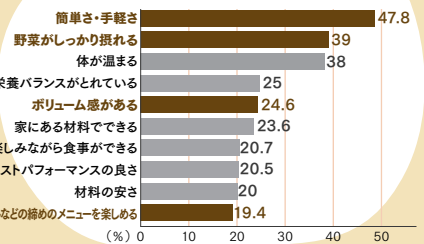
温かいめん ※全体N=3934/複数回答

1	ラーメン
2	煮込みうどん・そば
3	鍋焼きうどん
4	かけうどん・そば
5	ちゃんぽん
6	パスタ
7	担々麺
8	やしそば
9	ほうとう
10	にゅうめん

※株式会社ナビット調べ
「寒い時期に食べたいめん類」より

●鍋料理を用意する時に重視すること

「お鍋一つで簡単にできる」スープ付乾麺を使用し、一品完結でボリューム感を実現する【麺鍋(めんなべ)】をご提案。



※株式会社マーケティングアプリケーションズ・株式会社紀文食品「紀文・47都道府県家庭の鍋料理調査2024」より

商 品 特 長

1 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。手もみ風のうどんを使用したスープ付乾麺です。

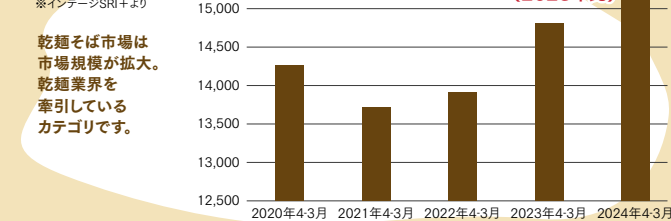
2 お鍋ひとつで 簡単調理

「お鍋ひとつで簡単調理!ひと手間でしっかりごちそう麺」をコンセプトに、パッケージへ調理に必要な具材や下ごしらえ方法を記載しました。

市 場 動 向 ・ ト レ ン ド

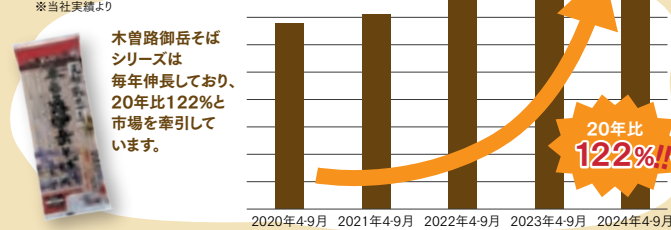
●乾麺そば市場推移

(4-3月累計) ※インテージSRI+より



●木曾路御岳そば

推移(4-9月累計) ※当社実績より



商 品 特 長

1 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・手打ち風の麺はねる食感、のど越しを味わえます。

3 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。

2 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。

乾 麺

南アルプスの おいしい乾麺 シリーズ



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。



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。

乾 麺

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、艶やかでのどごしが良く、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ります。



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ります。

市 場 動 向 ・ ト レ ン ド

「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。

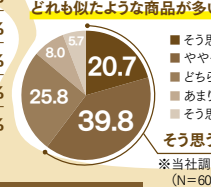
●「乾麺そうめん・うどん」購入重視点TOP5

1	有名な麺の産地(讃岐、小豆島、五島、福庭など)	31.0%
2	国産原料(小麦粉、食塩)	29.3%
3	手延べ(手延べそうめん、手延べうどん)であること	21.2%
4	結束タイプであること	17.7%
5	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

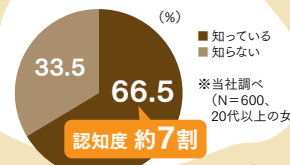
いろいろな商品があるが、どれも似たような商品が多いと思うか?



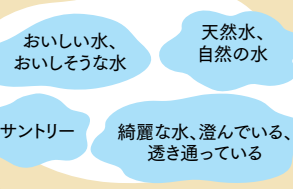
※当社調べ(N=600、20代以上の女性)

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。夏にのびのびとしたイメージが定着。

●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

1 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。南アルプスの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。

3 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。

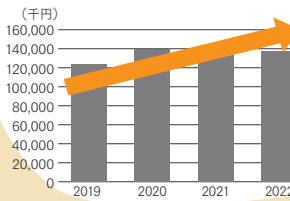
2 2種類の 小麦粉使用

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。異なるタイプの小麦粉が麺ののびのびを引き立てます。

市 場 動 向 ・ ト レ ン ド

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。

●こうじ調味料・ソース市場(年度別)



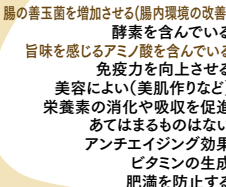
※日経POS こうじのワードが入った調味料・ソース

●こうじ入り食品の広がり

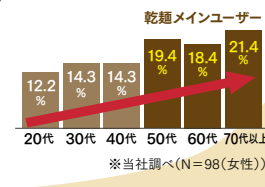


こうじの生活者イメージは、健康(腸活)+味(旨味)と両軸で良いイメージがあり、こうじを意識し摂取するユーザーは乾麺ユーザーと親和性がある。

●こうじ菌がもつ効果イメージ



●こうじ菌を意識し摂取している年代



※当社調べ(N=400(女性))

商 品 特 長

1 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。

2 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。