



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かれている現代、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。



雑穀がある。

日本の食卓には

だいじょうぶ。

あなたにぴったりな
雑穀を紹介!
雑穀診断

あなたの雑穀診断

はくばく
業務用サイト

はくばく
公式オンライン
ショップ

雑って
いいこと

■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

〒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

□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 LBiz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 愛知県名古屋市千種区内山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

株式会社はくばく
<https://www.hakubaku.co.jp>



私たちが
応援しています



私たちが
取得しています



2026 春夏カタログ

商品のご案内

HAKUBAKU PRODUCT CATALOG
spring & summer 2026



大麦 雑穀

はくばくの 「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
もっちりチヂチ食感

もち麦

押麦
サラリと食べられる

押麦

十六穀ごはん
おいしさ・多彩な栄養

十六穀ごはん

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
白ごはんに近く、
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

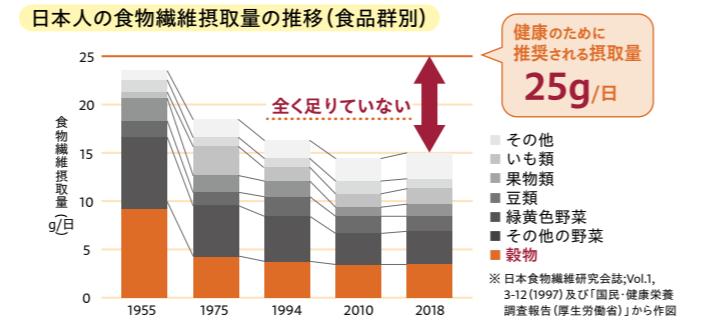
日々の食卓やお弁当に
もっちり食感と
彩りをプラス

市場動向・トレンド

●備蓄米放出によりピーク時より価格は低下するものの、高まりの傾向



●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倍炊き増えするからかさ増しに◎

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

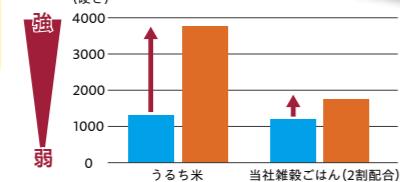
	食物繊維含量 (g/100g)			食物繊維1gあたりの値段 (円)
	水溶性	不溶性	総量	
もち麦	8.5	4.3	12.8	4.1
うるち麦(押麦)	4.3	3.6	7.9	5.3
ごぼう	2.3	3.4	5.7	17.4
しめじ	0.3	3.2	3.5	21.6
レタス	0.1	1.0	1.1	42.0
白米	0.0	0.5	0.5	92.9

※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のプロセキ・変法の値」により引用。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、
ごはんがもっちり+時間が経っても美しさ長持ち

白米と雑穀ごはん
の経時変化
(冷凍保存の評価)



※当社調べ

おこめにプラス!



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

雑穀

おこめプラス シリーズ

●新規獲得で雑穀市場はまだ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)

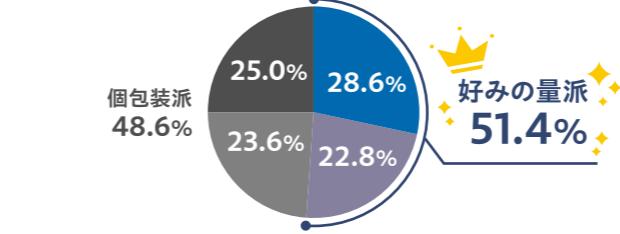
認知	有	無
88.8%	11.2%	
57.6%	31.2%	11.2%

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)
離脱してしまった方が約3割(離脱者)

※当社調べ (N=2,000)

●お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)



■「大さじ1杯など好みの量で混ぜたい」派
■どちらかといふと「大さじ1杯など好みの量で混ぜたい」派
■どちらかといふと「個包装で決まった配分量で混ぜたい」派
■「個包装で決まった配分量で混ぜたい」派

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&気軽さに
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

麦茶

徳用麦茶 シリーズ

ティーバッグを一晩入れっぱなしにしても
苦くなりにくい麦茶が新発売!

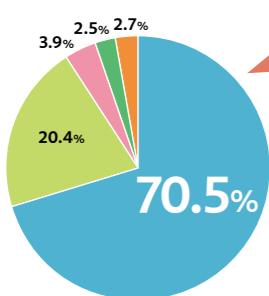


苦くなりにくい麦茶

ティーバッグを一晩入れたまでも苦くなりにくく、
更に味に深みがでできます。※一晩を8時間と想定する。

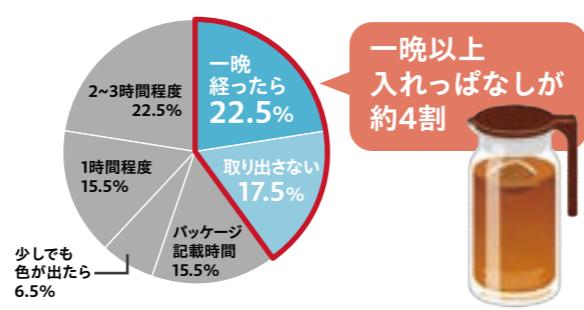
市場動向・トレンド

●麦茶を作る頻度



約7割が
毎日麦茶を作る

●水出しで麦茶を作る際の抽出時間



一晩以上
入れっぱなしが
約4割

●味覚センサー分析結果

(※数値が0.2違うと約95%の方が、数値が0.1違うと約60%の方が味の違いを認識できる)

甘味評価



甘みが強い!

苦味評価



8時間抽出でも
苦くなりにくい!

商品特長

1

「一晩ティーバッグを入れたままでも苦くなりにくい」※一晩を8時間と想定する。

味覚分析にて「8時間ティーバッグを入れっぱなしでも苦くなりにくい」ことを検証済み!



2

大容量×付加価値品

52袋入の徳用タイプで、苦くなりにくいという付加価値付き!

3

麦茶作りの悩みを解消

ティーバッグを取り出す手間がいらないため、時短に貢献!

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

穀シリーズ
P1

穀
P2

麦
茶
P3-4

調理済み
P5-6

乾麺
シリーズ
P7-8

商品詳細
P9-18

P9-18

市場動向・トレンド

●麦茶市場は長期的に安定傾向

麦茶 4-9市場推移(徳用・コンパクト・粒・棒タイプ)



※日経POS:4-9月 販売金額(麦茶、麦茶ティーバッグより作成)

●プレミアム麦茶のシェアが年々伸長、夏の売上に貢献します

はくばくプレミアム麦茶販売金額

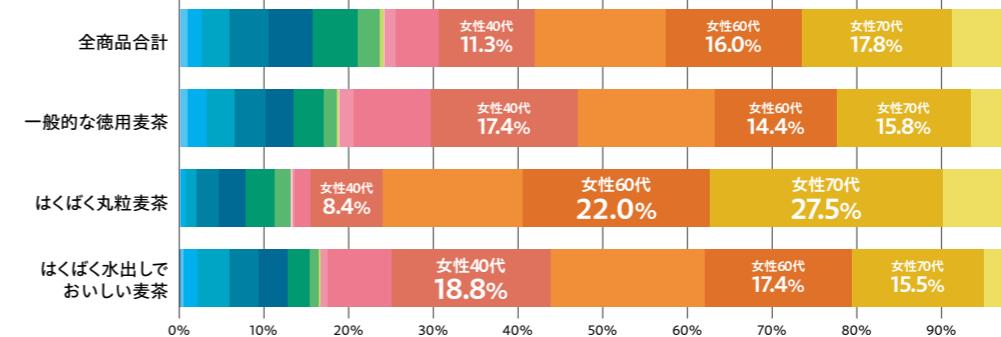


22年比
144%

■丸粒麦茶12袋 + 水出しでおいしい麦茶18袋

※日経 POS:4-9月 販売金額

●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ます!



男性10代
男性20代
男性30代
男性40代
男性50代
男性60代
男性70代
男性80代
男性90代
女性10代
女性20代
女性30代
女性40代
女性50代
女性60代
女性70代
女性80代
女性90代

※realshopper SM (2025年4-9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こその芳醇な香り

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にしても苦くなりにくい

3

爽やかな黄金色の麦茶

大麦本来のコクと甘味できらきら輝く黄金色

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”に取りいれる、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
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

伸長率
158.7%

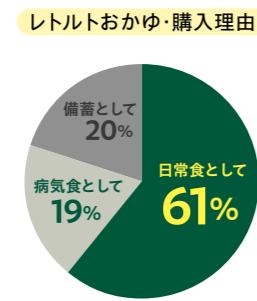
- コロナ禍で需要獲得!
おかゆ市場は、今後も伸長傾向
リピーターの獲得により、
高止まり傾向が続く見通し

市場規模推移 おかゆ:95億円(2023年度(見込))

※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)



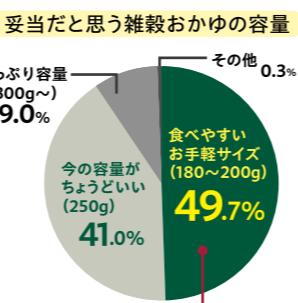
- 購入目的1位は、「日常食として」
日常的に食べたい
おかゆは、
粒立ちのよい、
やさしい味のおかゆ



- 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)



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



- 穀物の素材本来の
味わい際立つ、
3種の雑穀おかゆ



- 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
窒素置換热水を使用し、土鍋で炊いたような粒残りを実現しました。
- おかげ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。

- 1 土鍋で炊飯したようなふっくら粒立ち
窒素置換热水を使用し、土鍋で炊いたような粒残りを実現しました。
- 2 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。
- 3 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!
- 4 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。

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、たまには違う味を食べたい方へ、“グルメなおかゆ”的提案。
だしの旨みと雑穀の食感を特徴に、濃い味が食欲そそるカレー粥、韓国の定番スープ味の韓国粥、新商品の本格中華味のやさしい中華粥と味のバリエーションが豊富な品揃えです。



雑穀シリ百科 P1

穀 P2

麦茶 P3-4

調理済み P5-6

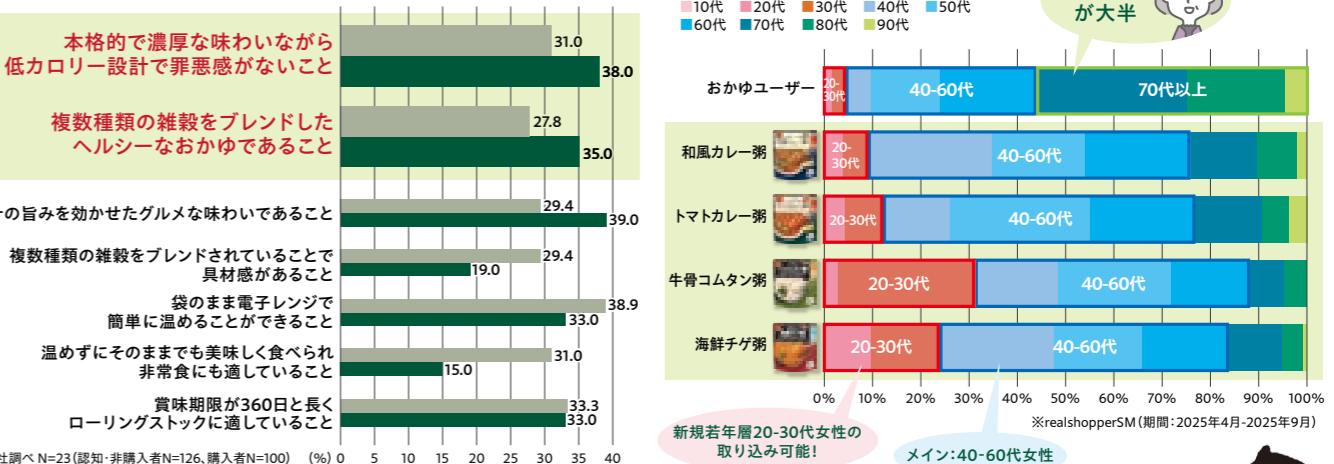
乾麺シリーズ P7-8

商品詳細 P9-18

市場動向・トレンド

- グルメなおかゆの魅力は罪悪感がなく、ヘルシーなおかゆであること
- グルメなおかゆは新規若年層20~30代女性も獲得可能!

グルメなおかゆシリーズの魅力を感じる商品特徴 ■認知・非購入 ■購入者

70代以上
が大半すべて
袋のまま
レンジOK

カレー粥



- 1 グルメ感
和風と洋風それぞれの本格だしにこだわりました。
- 2 健康感
3種類の雑穀(米粒麦・発芽玄米・黒米)を使用しました。
- 3 手軽感
出汁の旨みが効いたカレー味を、電子レンジで簡単!一食完結型おかゆです。

すべて
袋のまま
レンジOK

韓国粥



- 1 グルメ感
本格的な韓国スープの味を楽しめる、まろやか仕立てで辛口仕立ての2品展開です。
- 2 健康感
具材感を感じられる2種類の雑穀(米粒麦・発芽玄米)を使用しました。
- 3 手軽感
スープ感覚でさらっと食べられる、電子レンジで簡単!一食完結型おかゆです。

中華粥



- 1 グルメ感
旨みあふれる出汁にこだわり、ジャスミンライスを使用して香り深い味わいに仕上げました。
- 2 健康感
鶏だし粥(もち麦)、帆立だし粥(米粒麦・発芽玄米)にそれぞれ異なる雑穀を使用しました。
- 3 手軽感
朝にもぴったりなやさしい味わいで、電子レンジで簡単!一食完結型おかゆです。

