



## 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。



雑穀がある。

日本の食卓には

だいじょうぶ。



# 2026 春夏カタログ

商品のご案内

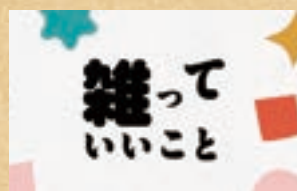
HAKUBAKU PRODUCT CATALOG  
spring & summer 2026



あなたにぴったりな  
雑穀をご紹介！  
雑穀診断



はくばく  
業務用サイト



「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		
□ 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 舞鶴シーエルビル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>



## 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

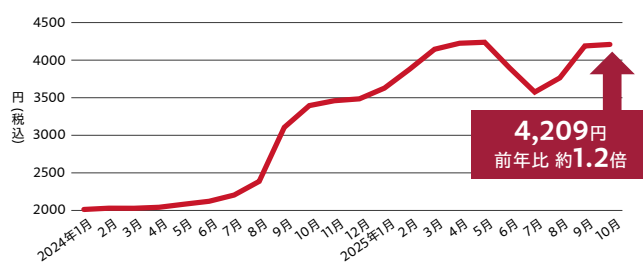


### 市場動向・トレンド

●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

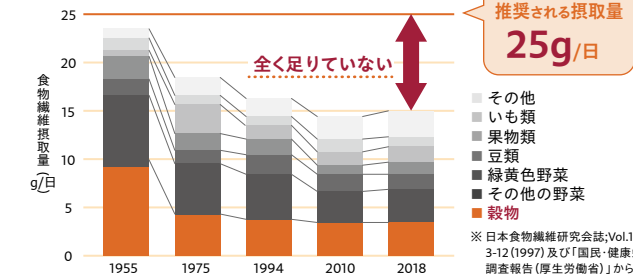
スーパーでのコメの平均価格(5キロあたり)

※農林水産省  
(米に関するメールマガジン)



●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

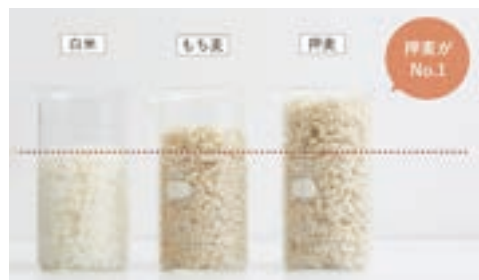
日本人の食物繊維摂取量の推移(食品群別)



### 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

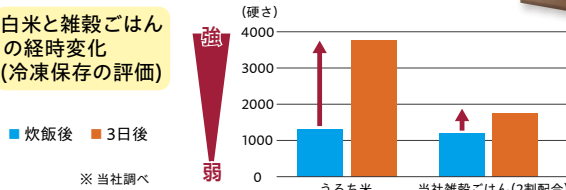
	食物繊維含量(g/100g)			食物繊維1g あたりの値段(円)
	水溶性	不溶性	総量	
もち麦	8.5	4.3	12.8	4.1
うるち麦(押麦)	4.3	3.6	7.9	5.3
ごぼう	2.3	3.4	5.7	17.4
しめじ	0.3	3.2	3.5	21.6
レタス	0.1	1.0	1.1	42.0
白米	0.0	0.5	0.5	92.9

※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」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

白米と雑穀ごはんの  
経時変化  
(冷凍保存の評価)



### 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

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  
もちっと食感と  
彩りをプラス

### 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)

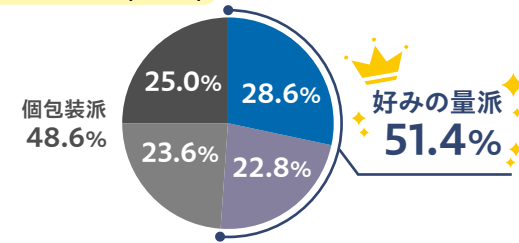
	有		無	
	有	無	有	無
認知	88.8%	11.2%		
喫食経験	57.6%	31.2%	31.2%	11.2%
継続使用	有	無	無	無
	現在ユーザー 24.2%	過去ユーザー 33.4%		

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)

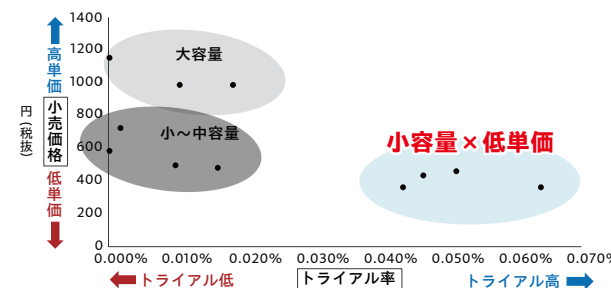


- 「大さじ1杯など好みの量で混ぜたい」派
- どちらかというと「大さじ1杯など好みの量で混ぜたい」派
- どちらかというと「個包装で決まった分量で混ぜたい」派
- 「個包装で決まった分量で混ぜたい」派

※当社調べ(N=1,242)

●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

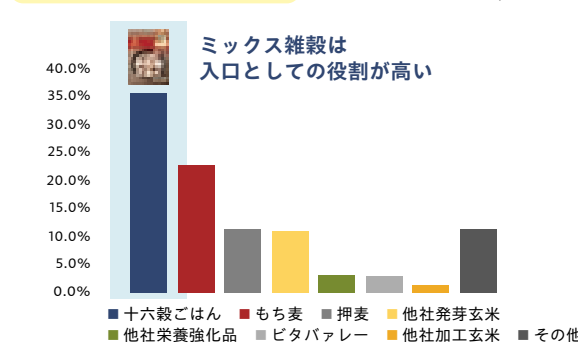


※realshopper SM(2024年4-9月)

●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

※当社調べ(N=1,800(雑穀ユーザー))



### 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



## 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までも苦くなりにくく、  
更に味に深みがでけます。※一晩を8時間と想定する。

## 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

マイボトル用

雑穀  
シリーズ  
P1

雑穀  
P2

麦茶  
P3-4

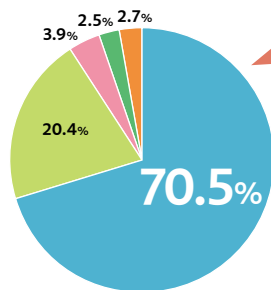
調理  
済み  
P5-6

乾麺  
シリーズ  
P7-8

商品  
詳細  
P9-18

## 市場動向・トレンド

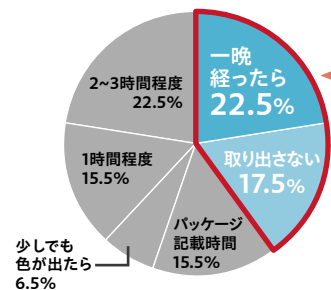
### ●麦茶を作る頻度 ※当社調べ(n=1,790)



約7割が  
毎日麦茶を作る

- 1日に1回以上
- 2〜3日に1回程度
- 4〜5日に1回程度
- 1週間に1回程度
- 1週間に1回未満

### ●水出しで麦茶を作る際の抽出時間 ※当社調べ(n=457)

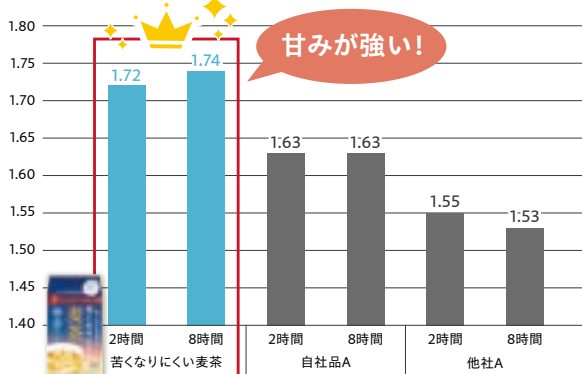


一晩以上  
入れっぱなしが  
約4割



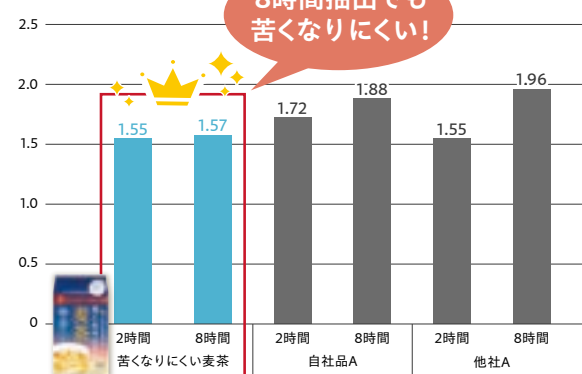
### ●味覚センサー分析結果 ※数値が0.2違うと約95%の方が、数値が0.1違うと約60%の方が味の違いを認識できる。

#### 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！



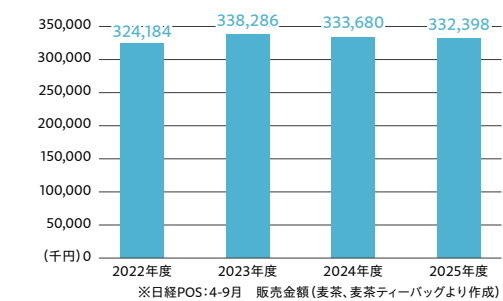
2 大容量×付加価値品  
52袋入の徳用タイプで、苦くなりにくいという付加価値付き！

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！

## 市場動向・トレンド

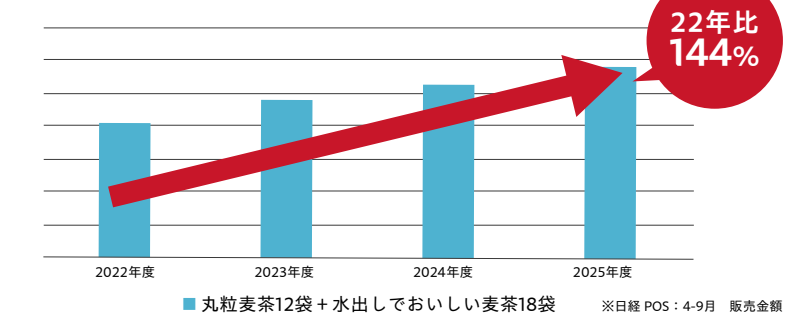
### ●麦茶市場は長期的に安定傾向

#### 麦茶 4-9市場推移(徳用・コンパクト・粒・棒タイプ)



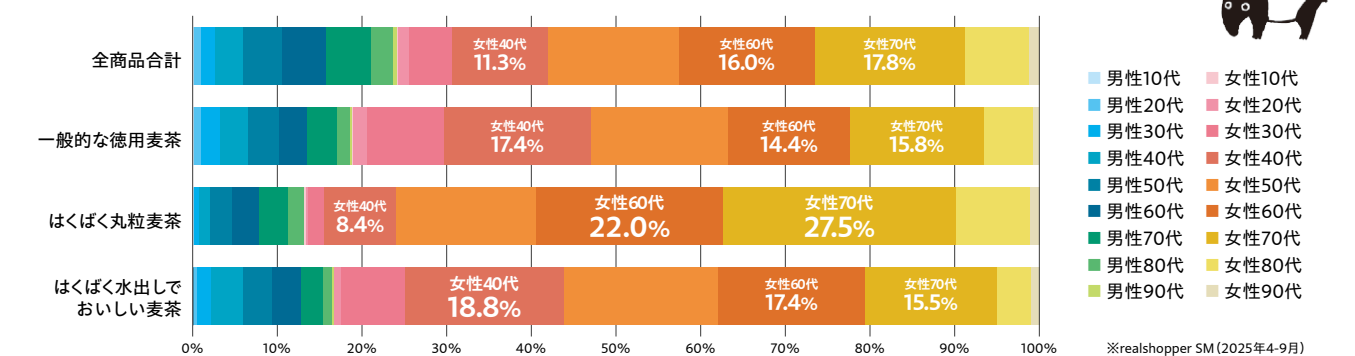
### ●プレミアム麦茶のシェアが年々伸長、夏の売上に貢献します

#### 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！



- 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



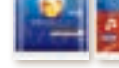
3 1パック30gで上質な味わい  
たっぷりの大麦の香りが広がる贅沢な味わい



1 水にボンッと入れるだけ！  
『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ますので、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** ぼくぼ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

市場規模推移 おかゆ：95億円（2023年度（見込））

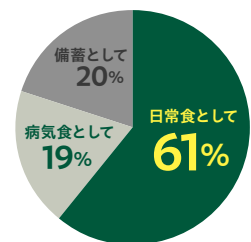
※出典：富士経済調べ 2024年食品マーケティング便覧No.4  
おかゆ・雑炊・リゾット  
（レトルト、缶詰、冷凍、フリーズドライ）

（百万円）

2013 7,500 2016 8,500 2019 9,500 2022 11,600 2025（予測） 11,900

- 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

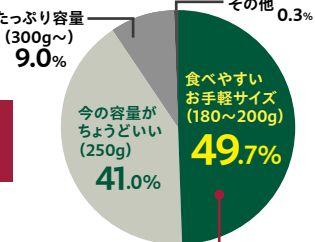
レトルトおかゆ・購入理由



※当社調べ（N=300（20代～70代女性））

- 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、ニーズにお応えて  
マグカップサイズのおかゆもラインナップ

妥当だと思う雑穀おかゆの容量



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



- 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、たまには違う味を  
食べたい方へ、“グルメなおかゆ”のご提案。  
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。



**濃厚だし香る和風カレー粥**  
鰹と昆布の濃厚だしが効いた  
まろやかカレー味



**じっくり煮込んだ牛骨コムタン粥**  
国産牛骨の旨みが凝縮された  
スープの濃厚な味わい



**生姜香る鶏だし粥**  
国産鶏出汁の深みと生姜のさわやかさが  
調和したやさしい味わい



**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



**海鮮濃厚海鮮チゲ粥**  
海鮮のコクと唐辛子で  
食欲そそる辛口スープの味わい

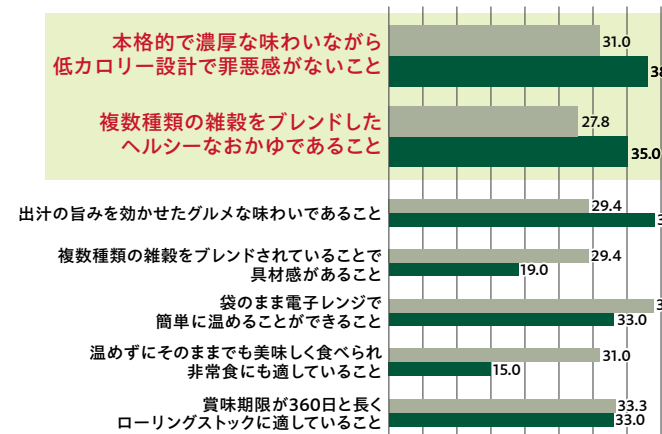


**貝柱の旨み帆立だし粥**  
帆立出汁の風味と貝柱の豊かな旨みで  
シンプルながらも贅沢なやさしい味わい

### 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

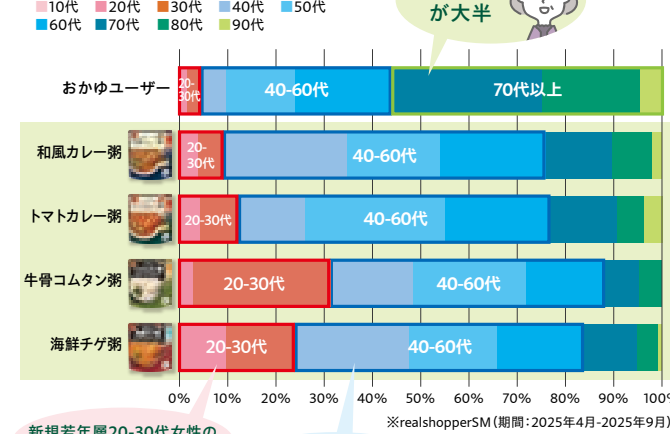
グルメなおかゆシリーズの魅力と感じる商品特徴



※当社調べ N=23（認知・非購入者N=126、購入者N=100）（%）

- グルメなおかゆは新規若年層20～30代女性も獲得可能！

年代別購買構成比（女性）



※realshopper5M（期間：2025年4月～2025年9月）

新規若年層20-30代女性の取り込み可能！

メイン：40-60代女性

### 商品特長

#### カレー粥



- 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。
- 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。
- 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。

#### 韓国粥



- グルメ感**  
本格的な韓国スープの味を楽しめる、まろやか仕立てと辛口仕立ての2品展開です。
- 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。
- 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



- 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。
- 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。
- 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。



## 乾 麺

## 冷やし ほうとう

春夏限定！つるっとのど越し、冷やしほうとう  
山梨の郷土料理「ほうとう」が、春夏メニューとして新登場。  
通常のほうとうより細い麺は、つるりとしたのど越しが特長。  
麦みそ入りスープに夏野菜をたっぷり入れて、食欲のない日も  
さっぱりと食べられる、新しい夏の味です。



冷やしほうとう  
麦みそ入りのつゆ付きで夏野菜と一緒に食べられる

## 市場動向・トレンド

### ●冷やしほうとうとは？

ほうとうは芋類・きのこなどのたっぷりの野菜や肉と一緒に、  
味噌仕立ての汁で煮込む料理です。  
冷やしほうとうとは別名【おざら】とも呼ばれる、  
山梨に伝わる郷土料理です。  
冷水でしめた麺を濃いめのつゆにつけて食べる  
暑い時期にピッタリのつけ麺風ほうとうです。

定義がないため、  
醤油つゆまたは味噌つゆ、  
平めまたは細めなど、  
お店によって異なります。



●ほうとうは、ご当地麺として  
広く知られており、  
また「食べたい」という  
意向も強い！甲州郷土料理です。

讃岐うどんにつづいて  
2位にランクイン

山梨県

※当社調べ (N=600)

### ご当地麺 食意向アンケート結果

ご当地麺(うどん)で食べてみたいもの		
1	【香川県】讃岐うどん	16.8%
2	【山梨県】ほうとう	16.5%
3	【秋田県】稲庭うどん	14.7%
4	【愛知県】味噌煮込みうどん	11.5%
5	【愛知県】豊橋カレーうどん	5.3%
6	【愛知県】きしめん	4.7%
7	【福岡県】博多うどん	3.5%
8	【栃木県】耳うどん	3.0%
9	【山梨県】吉田のうどん	3.0%
10	【岡山県】津山ホルモンうどん	3.0%

春夏新メニュー！  
冷やしほうとうで解決！

日常使いするおつゆとは  
ひと味違う麦みそ入りスープと  
夏野菜をたっぷり使い、  
食べ応え満点の麺料理◎



煮込みほうとう  
“あられほうとう”  
もごさいます！



## 商品特長

### 1 山梨郷土料理のほうとうを 夏でも自宅で手軽に

別名「おざら」。冷水でしめた麺を  
濃いめのつゆにつけて食べる、  
夏にピッタリのつけ麺風ほうとうです。

### 2 麦みそ入りのつゆ付で 夏野菜と一緒に食べられる

味が単調になりやすい麺ユーザーの  
バリエーションの広がりに。夏野菜と一緒に  
食べて栄養バランスもカバーできます。

### 3 暑い時期でも食べやすい、 つるっとのど越しのよい麺

はくばく独自の乱れ織り  
製法で、麺1本1本に凹凸が  
ついたもちっとはねる  
ような食感の麺です。



## 乾 麺

## そば湯まで 美味しい蕎麦 シリーズ

### そば湯まで 美味しい蕎麦 黒

食感、風味が強い野趣あふれる蕎麦に  
仕上げました。3種類の太さの麺を  
混ぜ込み、食感が強い黒い藪蕎麦です。



### そば湯まで 美味しい蕎麦 白

蕎麦の実と香りが強い甘皮のみ  
石臼で挽きこみ贅沢なそばに  
仕上げました。更科そばをイメージし、  
細さにもこだわりました。

## 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。



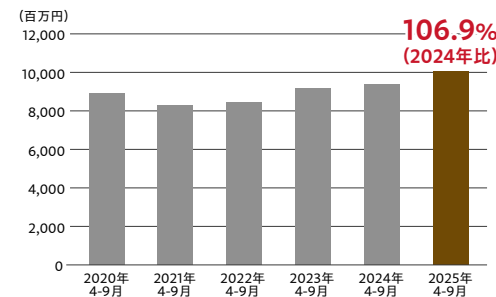
### 南アルプスの おいしいうどん

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。

## 市場動向・トレンド

### 乾麺そば市場推移 (4-9月累計)

※インテージSRH+より

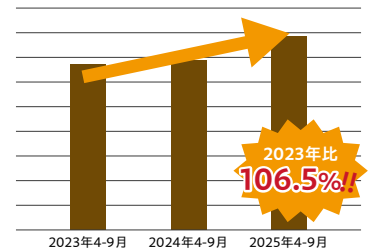


### そば湯まで美味しい蕎麦 黒 推移(4-9月累計)

※当社実績より



そば湯まで  
美味しい蕎麦 黒は  
伸長傾向にあり、  
23年比106.5%と  
市場を牽引しています。



## 商品特長

- そば湯も  
楽しめる
- 本格蕎麦  
の香り
- 水への  
こだわり

食塩不使用で、そば湯でも安心して味わえます。  
美味しいそば湯を楽しめるよう、石臼挽きによる  
微粒子の溶出が効果的な石臼を採用しています。

自社製粉による“純ヌキ石臼挽きぐるみ製法”により、  
香りが残りやすいです。

麺づくりに命の水は、“信州木曽御岳山麓水系の水”を  
使用しています。

## 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。

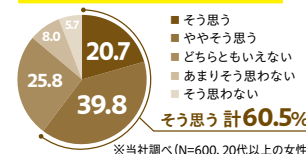
### 「乾麺そうめん・うどん」購入重視点TOP5

1	有名な麺の産地(讃岐、小豆島、五島、稲庭など)	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)

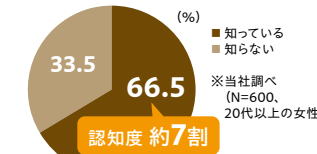
### 乾麺売場の棚について

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？

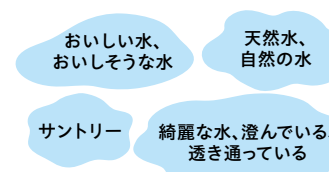


●採水地で有名な「南アルプス」。  
「南アルプスの水」は約7割が認知している。夏にうれしいイメージが定着。

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

- 南アルプス
- 2種類の  
小麦粉使用
- 結束タイプ

認知度もあり、うれ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。

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おいしさを  
引き立てます。

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。

