



はくばく業務用サイト

業務用事業者さま向け

業務用サイトは
こちらから

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!



ととのう 食べ方

選べるごはん

ととのう食べ方とは?

誰でも、手軽に、自分のために、
ごはんを考えて選ぶことのできる食べ方。
カラダとココロをごはんでととのえる、
現代のウェルネスのカタチ。

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

2026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
乾麺・麦茶製品	15
大麦・雑穀のご提案	16・17
ととのう食べ方のご提案	18・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・もっ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

大麦の種類

大麦と小麦はともにイネ科の穀物。主にたんぱく質の違いによって分類され、大麦はさらにでんぷんの違いによって「もち麦」と「うるち麦」に分類されます。

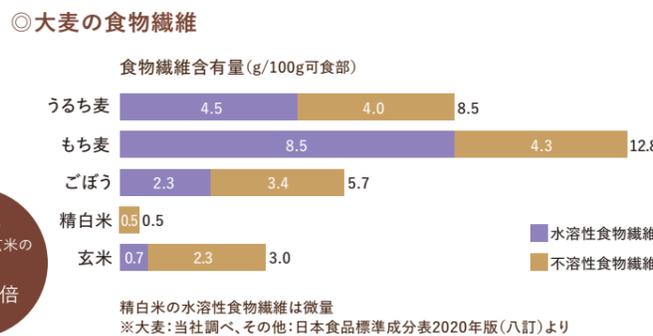
種類	特徴	主な原料
大麦	吸水に優れ、麦ごはんやビール、麦茶の原料	大麦
もち麦	でんぷん=アミロペクチン(100) 食物繊維が豊富で、もちもち感が特長	もち麦
小麦	「グルテン」を含む。パンや麺類の原料	小麦
うるち麦	でんぷん=アミロース(25) +アミロペクチン(75) さっぱりとした食感が特長	うるち麦

※ 豊富な食物繊維

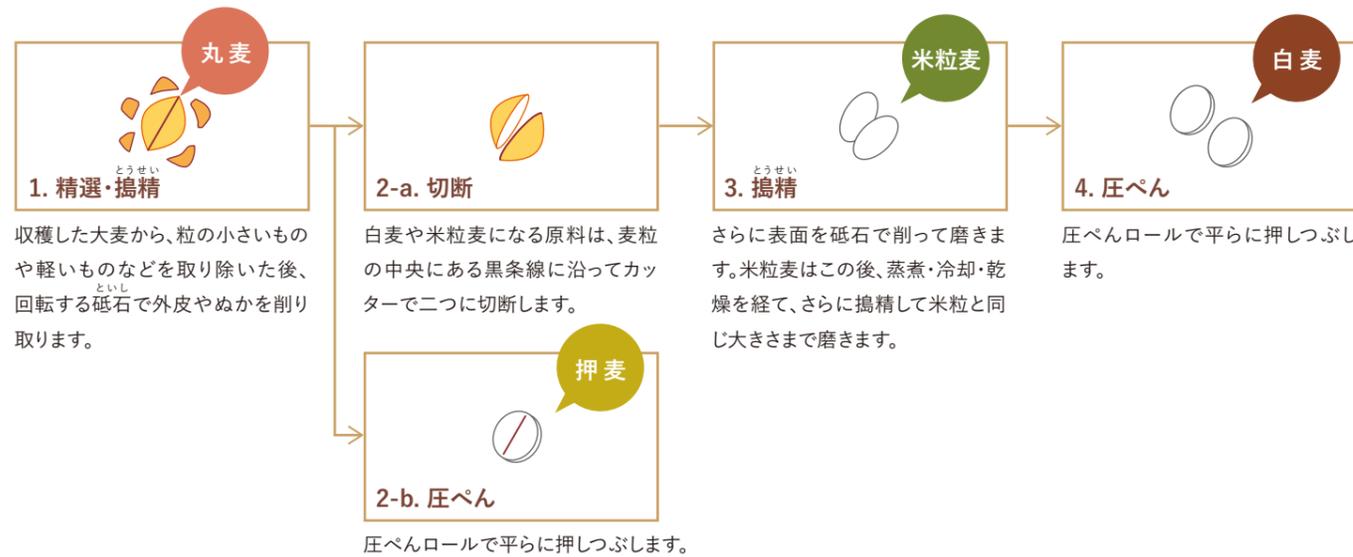
大麦には食物繊維がとても豊富に含まれています。食物繊維が豊富なことで知られているごぼうよりも多くの食物繊維を含んでいます。



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】



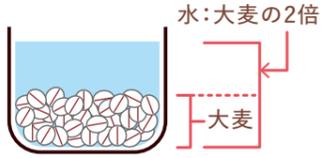
大麦の調理方法

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。

- #### 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



大麦は100%でも炊飯できます



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°C・30分加熱します。
 - ③蓋を閉めたまま、10分蒸らします。
- ※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



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んし、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	

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

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	

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	

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	

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

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！

私もおすすめ、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、一粒一粒が味が吸い、まとってくれます。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 MINAMIAOYAMA
神保佳永シェフ



丸麦

うるち麦



外皮を取り除き割った丸い大麦です。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ため、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	

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



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



キノア
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



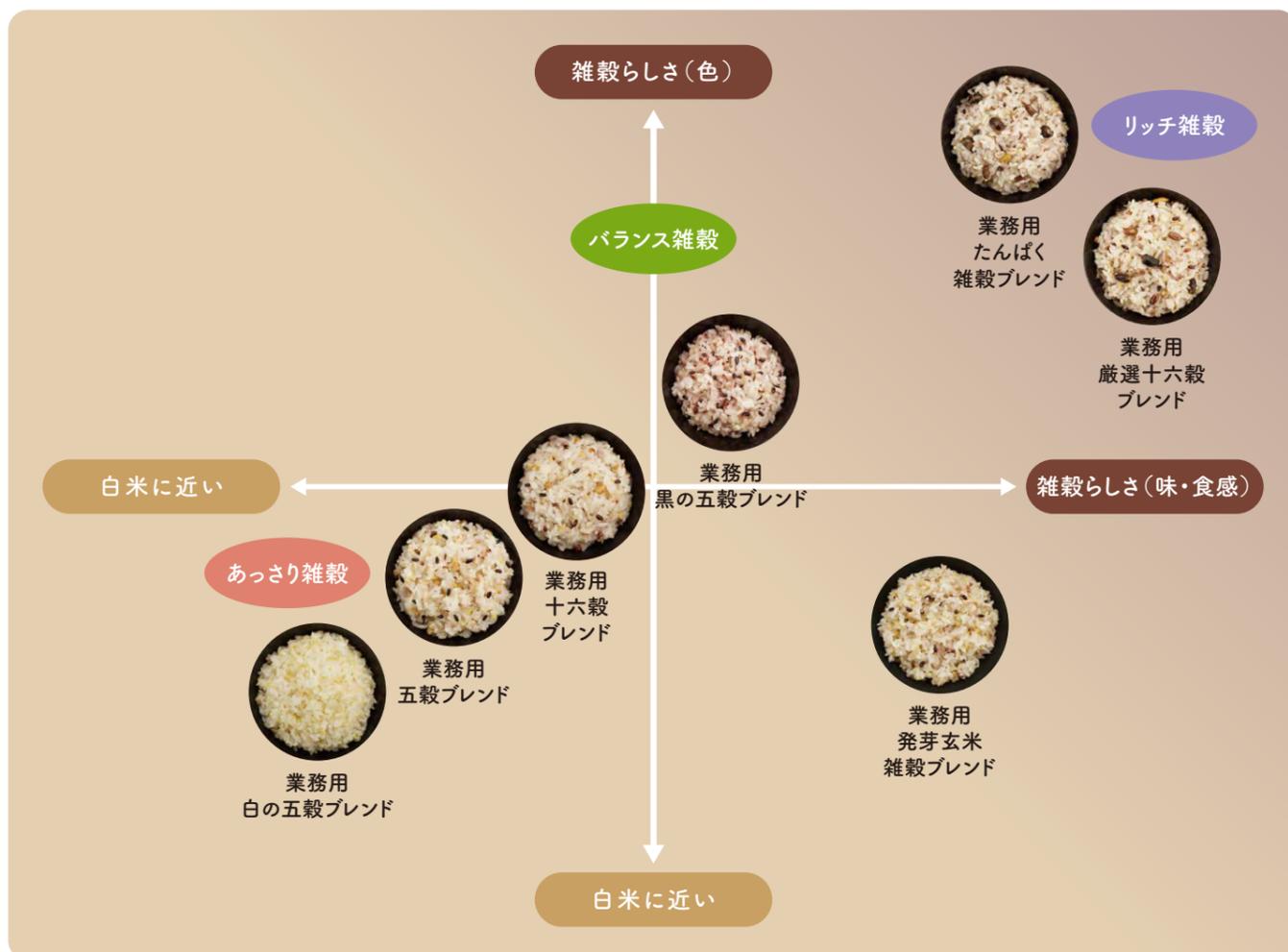
もち黒米
黒色素素「アントシアニン」

赤米
赤色素素「タンニン」

もちぎび
別名「黄米」

※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。



※雑穀らしさの度合いで選ぶ ～おすすめメニュー～

強 **リッチ雑穀** (豆や雑穀の粒感・色合いが強い)

ごはんを味わう
定食・和食・お弁当

中 **バランス雑穀** (色づきはよく、雑穀らしさは控えめ)

彩りを添える
ワンプレート・カレー・サラダ

弱 **あっさり雑穀** (色合い・食感は白米に近い)

さりげなく雑穀を取り入れる
丼・炒飯・リゾット

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ゆで上がった後、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

業務用 発芽玄米雑穀ブレンド

おいしさで選ばれる 穀物の甘み引き立つ雑穀

豆は配合せずさらっとした食感と味わいの中にも、穀物本来の強い甘みによりごはんのおいしさを引き立てる雑穀です。GABAが豊富な発芽玄米入り。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47743	180日

色づき もっちり



配合

発芽玄米、もちきび、もちあわ、黒米、白麦、アマランサス、発芽赤米、キヌア、挽割とうもろこし



業務用発芽玄米雑穀ブレンドは “華やかな彩り”を魅せるおにぎりがおすすめ!

業務用 厳選十六穀ブレンド

雑穀のプロが選び抜いた 特別な十六穀

はくばくを代表する雑穀ブレンドです。雑穀の コク・風味が強く、噛むほどに風味が変化します。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47740	360日
5kg	2入	47544	180日

色づき 豆あり



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

業務用 たんぱく雑穀ブレンド

お豆たっぷり たんぱく質が摂れる雑穀

黒豆、緑豆、小豆の3種の豆入りでたんぱく質 16.9g(100gあたり)。豆のほっくりとした食感と甘味が特徴です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47741	300日
5kg	2入	47543	300日

色づき 豆あり



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

業務用 黒の五穀ブレンド

色合い重視ならコレ! しっかり色づく雑穀

黒米の配合量が多く、鮮やかな色づきの雑穀です。もち性の雑穀をブレンドして、もちもちとした食感が特徴です。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
5kg	2入	47545	360日

色づき もっちり



配合

もち麦、黒米、発芽玄米、もちきび、もちあわ

業務用 十六穀ブレンド

おかずと合わせやすい バランスのよい十六穀

あっさりとしたおかずに合わせやすい雑穀です。十六穀の多様な食感でありながら、軽やかな味に仕上がっています。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47734	360日
5kg	2入	47026	360日

色づき 豆あり



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

業務用 五穀ブレンド

ほんのり色づく 食べやすいコスパ五穀

ほんのり色付き、おかずを引き立てるさっぱりとした味わいの雑穀です。プチプチとした雑穀らしい食感が楽しめます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
500g	10入	47736	360日
5kg	2入	47541	360日

色づき 豆あり



配合

丸麦、もち麦、黒米、挽割とうもろこし、焙煎挽割大豆

業務用 白の五穀ブレンド

あらゆる料理に順応する “白色”雑穀

白米のような見た目と味わいの雑穀です。さまざまな料理に合わせやすく、プチプチした食感とほんのり香ばしい風味がメニューを引き立てます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
1kg	12入	47739	360日
5kg	2入	47542	360日

さっぱり



配合

白麦、もちきび、もちあわ、アマランサス、白煎りごま

単品雑穀

オーツ麦

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

プチプチ 栄養

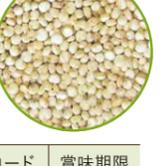


キヌア

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。粒の周囲を胚芽がぐるり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

プチプチ 栄養

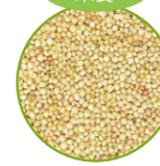


アマランサス

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が、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

プチプチ 栄養



もち黒米

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

色づき



もちきび

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	

もちもち



赤米

縄文時代に中国大陸から伝わり、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

色づき



もちあわ

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	

もちもち



うるちひえ

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

プチプチ



発芽玄米

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

プチプチ 栄養



赤たかきび

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がれます。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

栄養



はと麦

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	

栄養



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

- ◎常温保存可能
- ◎開けてすぐに使える

※こんな方におすすめ

- ◎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。お肉の脂っこさも軽減し、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)で食品ロスもありません。

※冷凍品のメリット

- ◎必要な分だけ使える
- ◎臭いが少なく、色味もよい

※こんな方におすすめ

- ◎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はん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ープに投入し、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

- ◎香ばしい香り
- ◎開けてすぐに使える

◎調理不要

使用目安 料理1食に対して大さじ1杯程度

※こんな方におすすめ

- ◎パン・菓子関係
- ◎料理のアレンジを考えたい方



ナッツ代わりに手軽に使えます

調理済み製品



乾麺

粉の混ぜ方や延ばし方、乾燥の方法など、麺作りの工程ひとつひとつを工夫し、用途に合わせさまざまな麺を用意しております。



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

業務用そうめんL

上品なのごとしと、時間がたってもゆでのびしにくいコシの強さが特長の麺です。経時変化に強いため、デリカの麺にもおすすめです。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
3kg×3	—	20693	1080日

木曾路御岳そばバラ

麺に凸凹を付けた独自の乱れ織り製法で、特徴的な歯ざわりとのとこしが感じられるそばです。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
4kg	—	29050	360日

もち麦パスタ

もち麦をブレンドし、生パスタのようなもっちり食感の麺です。1食分(100g)で4gの食物繊維を摂取できます。

内容量	入り数	商品コード	賞味期限
10kg	—	20692	540日

もち麦パスタは食物繊維が手軽に摂れ、麺サラダにもおすすめ!



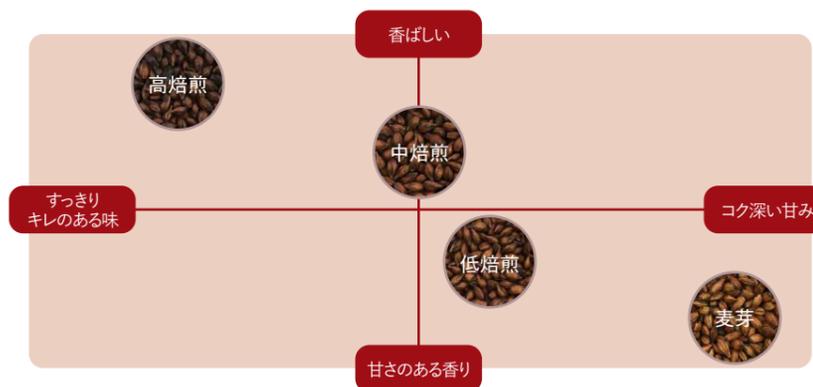
麦茶製品

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を取得した工場加工



内容量/10kg(紙袋) 賞味期限/540日

商品名	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。

大麦・雑穀のご提案



大麦・雑穀を使って、いつものメニューをおいしく、健康に!

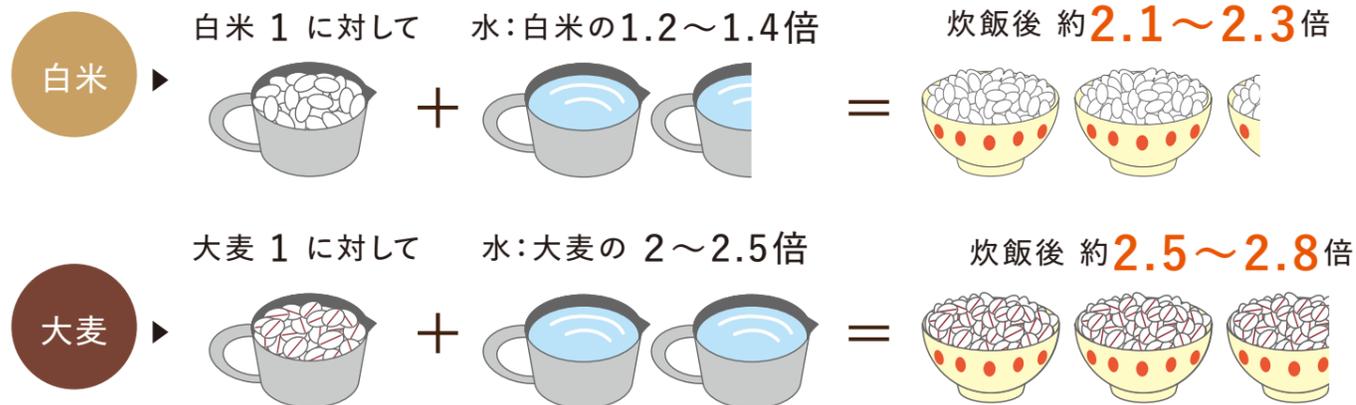
大麦・雑穀の特長を生かすことで、さまざまな付加価値をメニューに付与することができます。

品質価値

大麦・雑穀で解決 **麦ごはんに変ジ!おいしさプラス**

※炊き増え効果でコストパフォーマンスアップ

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。



※冷めてもおいしいごはん

もち性の雑穀は、でんぷんの特性により保水力に優れているため、時間が経ってもパサつきにくく、おいしさが長持ちします。



鮭と彩り野菜のもち麦ごはん弁当

※調理後も食感が続く

もち麦は食感の良さが持続するため、白米だとべたつきがちなメニューも、ぶちぶちとした食感をキープできます。



もち麦のミネストローネ

メニュー価値

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**

※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

※いろいろなメニューに使いまわし可能

ごはん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。



タコとクリームチーズの雑穀サラダ

※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といった季節のメニューに大麦・雑穀を取り入れることで、ハレ感・特別感がいっそう引き立ちます。



麦とろごはん



夏越ごはん

健康価値

大麦・雑穀で解決 **食物繊維で心も体も健康に**

※食物繊維を摂るなら

コストパフォーマンスのよい大麦で

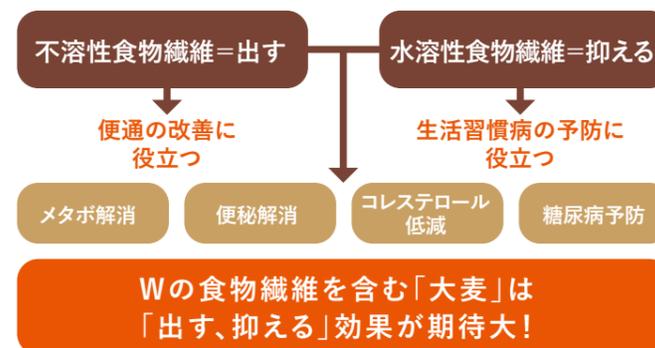
価格変動の大きい野菜類に対し、大麦は比較的価格が安定!しかも食物繊維1gあたりの値段も安く抑えることができます。

◎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
玄米	0.7	2.3	3.0	15.6
ごぼう	2.3	3.4	5.7	17.4
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

※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!



※「◎食材1gあたりの食物繊維価格比較」内、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。

はくばくから、ととのう食べ方のご提案

生活者のニーズにフィットした「食べるごはん」という選択肢を作りませんか？



ととのう食べ方とは？

誰でも、手軽に、自分のために、
ごはんを食べて選ぶことのできる食べ方。
カラダとココロをごはんでととのえる、
現代のウェルネスのカタチ。

4つの“ととのう”ベネフィット

「ごはんを選ぶ」その選択が、カラダを整え、「自分の健康を気遣えた」という前向きな満足感をもたらします。カラダとココロの両方を「ととのえる」体験へ。

benefit 01

判断がととのう



「選んでよかった」につながる
合理・お得価値

benefit 02

ココロがととのう



「食べたい欲求」と
「気をつけたい気持ち」が
両立できる、罪滅ばし価値

benefit 03

気分がととのう



気分転換や自己演出の
きっかけになる
嗜好・体験価値

benefit 04

習慣がととのう



「自分を粗末にしない」
積み重ねができる
継続価値

外食先の食事でも、穀物が選択できる価値を提供し、「ととのう食べ方」を広めていくことにより、お客様が安心して通えるお店として、皆様のお店の「信頼」と「愛着」につながっていくと考えます。



「ととのう食べ方」を広げることは、「自分の健康を気遣いたい」という生活者のニーズに寄り添うことができ、「食べるごはん健康」を生活に取り入れてみよう、というキッカケづくりになります。



生活者に、穀物をもっと身近に感じてもらうことで、**ごはんが選べるお店**の価値向上につなげていけたらと考えます。



生活者にとって、いつでも最良の選択ができるお店は、**通いたくなる、安心できるお店**だと認識されます。

ととのう食べ方を浸透させることで、

穀物を日本の食生活、健康づくりに根付かせていきたいと考えています。

benefit 01

判断がととのう

主食を“選ぶこと”で食後の満足度に貢献

健康米を“選択”することは、無理せず
日常の健康に貢献でき「いい選択」の実感から、
食後の満足感が高まります。

..... シーン①

昼によく食べる牛丼やカレーを
麦ごはんに変えるだけで
「ちょっと良い方を選んだ」
という納得感につながる



..... シーン②

定食屋でのランチを
白米から雑穀ごはんに変更。
お得な選択に満足



benefit 02

ココロがととのう

健康米なら好きなおかずを 食べられる！

白米ではなく健康米を選ぶことで、
好きなものを食べながら、
健康的な食事へ調整でき、後ろめたさが残りません。

..... シーン①

ラーメンのライスセットを
麦ごはんにして、「食べたいけど
夜だから控えたい」という
気持ちを調整



..... シーン②

コンビニの揚げ物を買うときに
もち麦おにぎりとセットで
購入してバランスよく



benefit 03

気分がととのう

健康米の五感は “楽しさ”や“新鮮さ”をプラス

ぶちぶち・もちもちの食感や彩り、
雑穀・古代米などのネーミングが、日常のマンネリを
崩し気分転換につながります。

..... シーン①

カフェランチで雑穀ごはんの
ハンバーグを選んで
おしゃれな気分



..... シーン②

社食で、彩りある
雑穀ごはんを選んで
気分転換



benefit 04

習慣がととのう

無理なく継続できる 安心感

健康米は「一度の選択」ではなく
「続けること自体に価値がある」食品です。
属性によって求める軸は異なりますが、
日常の健康の積み重ねが価値となります。

..... シーン①

いつも仕事の日の朝ごはんは、
コンビニのもち麦おにぎりで
軽やかにスタート



..... シーン②

手を抜きたい日の夕食は、
雑穀ごはんのお弁当で彩りも
栄養バランスもばっちり

