

## はくばく 新商品 大麦グラノーラ、バーリーマックス入り雑穀ごはん 2/1 より発売開始！ ～大麦の食物繊維でカラダの中からキレイ～

精麦加工の最大手である株式会社はくばく(本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊)は2017年春・夏新商品第一弾として大麦グラノーラとバーリーマックス入り雑穀ごはんを2月1日より発売開始致します。

URL：<http://www.hakubaku.co.jp/products/>

### 【商品詳細】

新商品

いつものグラノーラから  
浮気して食べたくなる

大麦グラノーラ



### ■「大麦グラノーラ」商品特長

#### ① ザクザク食感のプチ贅沢なグラノーラ

国内産大麦を使用したフレークのザクザク食感に、穀物、ドライフルーツを加え糖衣したプチ贅沢なグラノーラ。

#### ② 大麦の食物繊維でカラダの中からキレイ

大麦由来の食物繊維がたっぷり入り美容に寄与し、今までにない美容食品としての価値を提供。普段のグラノーラから「たまに食べたくなる」グラノーラに仕上げました。

### ■「大麦グラノーラ」商品概要

商品名：「大麦グラノーラ」

規格：160g

価格：600円(税別)

賞味期限：360日

原材料：大麦、オーツ麦、砂糖、直鎖オリゴ糖、ライスパフ(米粉、玄米粉、砂糖、モルトエキス、食塩)、パンプキンシード、果実加工品(ドライクランベリー、砂糖、植物油)、果実加工品(ドライパパイア、砂糖)、植物油、食塩/乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

製造国：日本

新商品

カフェ風ごはんを  
手軽に味わえる

## バーリーマックス入り雑穀ごはん



### ■「バーリーマックス入り雑穀ごはん」商品特長

#### ① 大麦「バーリーマックス」を主に配合

大麦「バーリーマックス」を主に、黒米、もちあわ、もちきびを配合しました。

「バーリーマックス」とは、オーストラリア連邦科学産業研究機構が開発した非遺伝子組み換え大麦。水溶性食物繊維、レジスタントスターチ（難消化性でんぷん）を多く含む大麦。

#### ② ほのかな甘みと、香ばしい風味が特徴

お米と混ぜて炊くだけで、雑穀ならではのほのかな甘みと、香ばしい風味に加え噛む応えある食感とほんのり紫色に色づくカフェ風ごはんが自宅で簡単に。

### ■「バーリーマックス入り雑穀ごはん」商品概要

商品名：「バーリーマックス入り雑穀ごはん」

規格：160g

価格：800円(税別)

賞味期限：360日

原材料：大麦、黒米、もちあわ、もちきび

製造国：日本

### ■ 販売方法

全国のスーパー、米穀店などの他、はくばく通販サイトからもお求めいただけます。

【はくばく通販サイト】<http://shop.hakubaku.co.jp/>

### 【会社概要】

社名：株式会社はくばく

所在地：〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629

代表：代表取締役社長 長澤 重俊

設立：昭和16年4月15日

資本金：98,000,000円

事業内容：食品製造および販売

URL：<http://www.hakubaku.co.jp>

### 【商品に関するお客様からの問合せ】

問合せ先：はくばくお客様相談室(〒400-0598 山梨県南巨摩郡富士川町最勝寺1351)

TEL：0120-089890

受付時間：8:30~17:30(土日祝を除く)

### 【本件に関するお問い合わせ先】

担当：市場戦略部 広報 山下

E-mail：[yamashita.nana@hakubaku.co.jp](mailto:yamashita.nana@hakubaku.co.jp)

TEL：03-5623-3990

FAX：03-3663-5891