

開発志向で「白い麦」を  
実現した穀物製品メーカー

# 株式会社 はくばく

山梨県  
南巨摩郡増穂町最勝寺1351

1941年(昭和16年)設立  
0556-22-8989

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



代表取締役社長  
長澤 重俊

大麦や雑穀という素材にこだわり、高い技術力で課題を解決して製品開発する「The Kokumotsu Company」。ミックス雑穀など新たな需要創出に挑戦。

## 研究開発・技術力によって実現した「白い麦」

同社は創業以来、お米を上回る栄養価を持った食品素材である大麦の普及を目指してきた。そのため、大麦粒の中央にある黒条線を除去してお米と一緒に炊きやすくしかも食べやすくする課題に取り組み、画像処理による「黒条線選別機」を開発し、麦を黒条線に沿って一粒一粒切断し、むき出しになった黒条線を削り込むという製法を生み出した。これにより作られた黒条線のない麦を「お米のように白い麦＝白麦米」と名付けた。社名の「はくばく」は白麦に由来する。

## 穀物という素材にこだわった製品開発

「白麦米」以来、お米と一緒に炊いてもお米の上面に浮き上がらないようお米と同じ比重と形状に整えた「米粒麦」の開発、胚芽を剥離させないで精白する「胚芽押麦」の開発、カルシウムやビタミン類をコーティングした製品の開発など、おいしく健康によい大麦という素材にこだわった新製品とその製造装置の開発に取り組み、需要拡大を図ってきた。近年は、新しい食のニーズに応え、ミックス雑穀などの新たな可能性を拓ける製品開発に取り組んでいる。

## 高い技術力で、基礎研究と製品開発に挑戦

研究開発は、栄養素、食物繊維の含有量、穀物の栄養機能等の基礎的なことからコツコツ積み上げている。最近では、麦の糠から得られる水溶性の食物繊維βグルカンに注目し、産官学連携で新商品開発に取り組んでいる。また、オリジナルな製品づくりには、既存の汎用機などでは対応できないため、画像処理による「黒条線選別機」や乾麺の「高速計量自動結束機」など独自の開発を行ってきた。高い技術力が、独自の製品づくりを支えている。



押麦

米粒麦

独自技術で精麦された大麦



主な製品