



2021年2月8日(月)
ハナマルキ株式会社

「海外ミシュランシェフ」「服部栄養専門学校講師」が考案 液体塩こうじ使用「おうちごはんメニュー」を ハナマルキTVにて公開



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫、以下、当社）は、当社社員が出演している液体塩こうじを使った料理動画「液体塩こうじでおうちごはん」の特別編として「海外スターシェフ編」と「服部栄養専門学校編」を、動画型オウンドメディアの「ハナマルキTV」にて2月8日(月)より公開します。

ハナマルキTV : <https://www.hanamarukitv.com/>

2012年より発売を開始した液体塩こうじは、日本の伝統調味料である塩こうじを、当社独自の製法で液体化した調味料です。液体化により生まれる、計量しやすい・混ぜやすい・溶けやすい・焦げにくいなどのメリットで、おかげさまで好評を博しています。また、この利便性により、鍋料理やドリンクなど、利用できる料理のバリエーションが増え、定番調味料として定着しつつあります。

「液体塩こうじでおうちごはん」は、自宅でできる液体塩こうじを使用したメニューを動画で紹介するために、2020年よりスタートしました。当社のレシピ開発に携わるシェフ社員達が登場し、日頃より商品を見続けているからこそその深い知識ときめ細やかなフォローで、初めて液体塩こうじを使う方にも分かりやすく使い方を説明しています。今回は特別編として、海外スターシェフ、服部栄養専門学校の講師が考案した「液体塩こうじおうちごはんメニュー」の動画を公開します。おうちごはんの機会が継続している中、一流シェフが紹介するメニューで、ご自宅での食卓を楽しんでいただきたいと思います。

「海外スターシェフ編」では、3名の星付き一流シェフが、自宅でできる「おうちごはんメニュー」を紹介します。フランスのミシュラン三ツ星レストラン「ル・サンク（フォーシーズンズホテル ジョルジュ サンク パリ）」のクリスチャン ルスケールシェフ、イタリアのミシュラン三ツ星レストラン「ダ・ヴィットリオ」のエリンコシェフ、フランスで10年以上一ツ星を獲得している「ル・ホテル・ブルタニー」の総料理長ロイック ルバイユシェフが出演。動画は日本語、英語、イタリア語またはフランス語の3ヶ国語で編集しており、日本のみならず海外の方にも「一流シェフのおうちごはんメニュー」を楽しんでいただきたいと思います。「服部栄養専門学校編」では、服部栄養専門学校の4名の講師が考案したレシピを紹介します。液体塩こうじは和食だけでなく、様々な種類の料理に合う調味料として親しまれています。それぞれの国の有名一流シェフが考案したレシピで普段とは少し違った料理をお楽しみください。

当社ではオンラインでの動画配信・ライブ配信を通じて、より多くのお客様とコミュニケーションを深めると共に、「液体塩こうじ」のファン醸成を目指してまいります。また今後も様々な切り口で「ハナマルキTV」の動画コンテンツの充実化を図ってまいります。

■海外スターシェフ編について

シェフ：クリスチャン ル スケール氏

料理：温製スモークサーモン〜液体塩こうじクリームバター〜



日本語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/h7Avh>
英語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/w5Fid>
フランス語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/H7jDv>

シェフ：エンリコ チェレア氏

料理：牛肉の塩こうじタルタル



日本語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/abmXG>
英語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/XymB2>
イタリア語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/4Pdod>

シェフ：ロイック ルバイユ氏

料理：そば粉でつくるパンケーキ “ブリニ”とクリームチーズサラダ



日本語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/aZFDH>
英語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/yZj1B>
フランス語版 <https://www.hanamarukitv.com/recipe/ZIS5d>

■服部栄養専門学校編について

簡単！フワフワ！塩こうじ焼売

(中国料理 菊池晋作先生)



URL :

<https://www.hanamarukitv.com/recipe/7zhZV>

鶏むね肉のカルトッチョ〜カルボナーラソース〜

(西洋料理 小高勇介先生)



URL :

<https://www.hanamarukitv.com/recipe/hN9aR>

鯖と秋ナスの南蛮漬 (日本料理 西澤辰男先生)



URL :

<https://www.hanamarukitv.com/recipe/EaXhX>

ガトーショコラ (製菓 瀧澤努先生)



URL :

<https://www.hanamarukitv.com/recipe/rBhmw>

■ハナマルキ株式会社 コメント

当社では昨年 12 月より、動画型オウンドメディアの「ハナマルキ TV」を公開しています「ハナマルキの今を伝えるメディア」として、動画を通じてメッセージを発信し、当社への理解を深めていただくことを目的とします。動画については、ハナマルキのリアル感を伝えるため、自社で企画、撮影・編集したものを多く公開しています。今回の「液体塩こうじでおうちごはん・特別編」も自社で企画したコンテンツになります。今後も様々な切り口で「ハナマルキ TV」の動画コンテンツの充実化を図り、「ハナマルキの今」を伝えてまいります。

■「液体塩こうじ」商品概要

米こうじと塩を丁寧に熟成させた塩こうじをぎゅっと搾った液体タイプです。塩こうじの生きた酵素の力と上品なこうじの旨味が、そのまま残っています。粒のない液体タイプだから計量しやすく、色々な料理に使えます。みりん、醤油などの代替調味料としても使えます。

商品名：液体塩こうじ 300ml

原材料：米こうじ、食塩/酒精

容量：300ml/本

栄養成分：大さじ 1 杯 [15ml] 当り) エネルギー24kcal、脂質 0g、たんぱく質 0.2g、炭水化物 5.7g、食塩相当量 2.2g

URL：<https://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

