



報道関係者各位

2021年3月29日(月)
ハナマルキ株式会社

～液体塩こうじ使用でもっちりとした仕上がりに！～

「液体塩こうじ」と材料がセットになった、

「もっちりベーグル手作りキット」を数量限定販売！

3月29日(月)より製菓製パンECサイト「cotta (コッタ)」にて販売開始



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、会員数120万人・3万点以上の製菓・製パン用の材料やレシピを取り揃えた国内最大級の製菓製パンECサイト「cotta (コッタ)」を展開する株式会社cotta(本社:大分県津久見市、代表取締役社長:黒須綾希子)とコラボレーションし、3月29日(月)より、当社の主力商品「液体塩こうじ」を使用したオリジナルのベーグルキットを、今回だけのコラボ特別価格500円(税込)で、1,000セット限定で発売します。

■「液体塩こうじ」に含まれる酵素の働きで、パンがやわらかく風味豊かに

当社の「液体塩こうじ」は、粒状の塩こうじを当社独自の技術で液体化した発酵調味料です。液体塩こうじを、塩の代わりに対粉5%～を目安に添加していただくことで、液体塩こうじに含まれる酵素の働きにより、パンの「風味・香りを引き立たせる」「生地の伸展性を向上させる」「乾燥や硬化を抑える」などの効果をもたらします。今回のキットには「液体塩こうじ 300ml」を1本お付けし、パン作りの定番調味料としてご提案します。



■横浜・元町の人気ベーカリー「BLUFF BAKERY」栄徳シェフ監修レシピを提供

今回のキットには、横浜元町にある「BLUFF BAKERY (ブラフベーカリー)」の栄徳剛シェフに監修していただいた「液体塩こうじのもっちりベーグル」のレシピカードが含まれます。初心者の方でも作りやすいシンプルな配合で、誰でも簡単にほんのりとかうじが香るもちもちのベーグルを作れるキットです。

<「BLUFF BAKERY」栄徳剛シェフ コメント>

麴由来の酵素は小麦粉のでんぷん質に働きかけ、ほのかな甘味を感じる生地には。また、酵素にはうま味を増やしクラムをやわらかくする効果もあるので、ベーグルとの相性が抜群です。

■EC サイト「cotta (コッタ)」にて、数量限定発売

手作りキットは、コラボ特別価格の 500 円 (税込) でご提供します。また、EC サイト「cotta (コッタ)」にて、数量限定 (1,000 セット限定) で販売します。

▼「液体塩こうじのもっちりベーグル」手作りキット概要

<キット内容>

- ・液体塩こうじ 300ml : 1 本
- ・北海道産強力粉 ゆめちから 100% : 1kg
- ・イースト 3g : 2 袋
- ・cotta オリジナルドレッジ : 1 個
- ・栄徳シェフ監修レシピカード : 1 枚

<価格>

- ・500 円 (税込)

<コラボ特集ページ>

<https://www.cotta.jp/special/ingredients/shiokouji.php>

■ハナマルキ株式会社 コメント

製菓製パン材料の EC サイト「cotta」様とのコラボレーション第 2 弾が実現しました。本企画では、パン作り初心者の方からプロフェッショナルの方まで、幅広い方に当社の「液体塩こうじ」の認知拡大を期待できると考えています。キットを通して液体塩こうじのパンへの効果を実感していただき、パン作りの定番調味料として皆様にご愛用いただけたら幸いです。

■製菓・製パン材料の通販サイト「cotta (コッタ)」

The logo for cotta features the word "cotta" in a lowercase, brown, sans-serif font. A small, stylized pink flower icon is positioned to the right of the letter 'a'.

cotta は国内最大級のお菓子・パン作りのための専門サイトです。運営元の株式会社 cotta は、全国の和洋菓子・パン製造販売店に向け、ラッピング資材と製菓・製パン材料を販売する卸事業を行っており、cotta はその B to C サイトとして 2007 年に開設されました。cotta の魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力です。有名パティシエや、お菓子研究家、カリスマブロガー、インスタグラマーなどを起用したレシピ系コンテンツも豊富で、製菓製パン業界最大のプラットフォームです。

「cotta」公式サイト : <https://www.cotta.jp>

■「BLUFF BAKERY」オーナーシェフ 栄徳剛氏について

1996年に東京製菓学校卒業後、横浜・本牧にあった『ラミ・デュ・パン』に勤務。その後『ホリデイ・イン』（現『ローズホテル』）、東京・三宿『ブーランジェリー ラ・テール』技術顧問、同『アルティザン・テラ』のシェフを勤めた。夫人の友紀さんは元同僚でニューヨーク暮らしの経験があり、その感覚と二人の技術を活かした“ニューヨークスタイルのベーカリー”を考案。2010年12月、地元である横浜・元町に『BLUFF BAKERY』を立ち上げた。

2014年早々に「&Premium」誌（マガジンハウス刊）で「日本の食パン、名品10本」に選ばれた他、『ブーランジェリー ラ・テール』インドネシア・ジャカルタ店向けの商品開発を担当するなど新たな活躍の場を広げており、パン作り講師としても信頼されている。

・「BLUFF BAKERY」ウェブサイト：<http://www.bluffbakery.com/>



■ハナマルキ「液体塩こうじ」について

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。2020年秋より機能的な新ボトルにリニューアルしました。

原材料：米こうじ、食塩、酒精

容量：300ml／500ml

栄養成分：（大さじ1杯 [15ml] 当り）

エネルギー24kcal、脂質 0g、

ナトリウム 870mg、たんぱく質 0.2g、

炭水化物 5.7g、食塩相当量 2.2g

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

