



2021年6月25日(金)
ハナマルキ株式会社

ABCクッキングスタジオとのタイアップ
液体塩こうじのクッキングレッスン「ハナマルキッチン2021」
Instagramのライブ配信で開催
今年は「みそ」を使ったレシピも初登場！



ハナマルキッチン

液体塩こうじのクッキングレッスン

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、2017年より大好評をいただいている、「液体塩こうじ」を使った料理を学ぶことができるクッキングレッスン「ハナマルキッチン 2021」を2021年6月より順次、ABCクッキングスタジオとのタイアップで、Instagramを使ったオンラインでのライブ配信で開講します。

2012年より発売を開始したハナマルキ「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。売上も毎年伸長し、2021年4月の家庭用液体塩こうじの月間売上額は、過去最高を記録しました。

「ハナマルキッチン」は2017年からスタート、今年で5年目になります。昨年は初の試みとして、オンラインでのライブ配信で実施いたしました。今年も引き続きライブ配信で開催するため、場所を問わず全国で参加することができます。

また、今年は「季節を楽しむレシピ」をテーマに、開催月の季節やイベントに合わせたオンライン限定の特別レシピをご用意します。これまでの「ハナマルキッチン」では、当社の主力商品である「液体塩こうじ」の特徴を生かしたさまざまなレシピを紹介し、実際に全国の皆様に、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を体験していただきましたが、今回初めて「みそ」を使用したレシピも登場します。昨今注目を集める発酵食品に興味をお持ちの方に向けて、当社商品の魅力をトータルでご提案していきます。

ライブ配信後には、ABCクッキングスタジオのオフィシャルInstagramでレシピを公開します。また、当社ホームページ上でもハナマルキッチン特設ページを掲載し、アーカイブ映像を順次公開します。

【開催概要】(6月25日現在の予定 ※日時は変更になる可能性があります)

第1回	2021年6月25日(金) 20:00~	実施メニュー:レモン香る鮭のエスカベッシュ
第2回	2021年8月6日(金) 20:00~	実施メニュー:フィッシュキーマカレー
第3回	2021年10月22日(金) 20:00~	実施メニュー:未定(みそを使用したレシピ予定)
第4回	2021年12月17日(金) 20:00~	実施メニュー:未定(みそを使用したレシピ予定)
第5回	2022年2月25日(金) 20:00~	実施メニュー:未定

・実施日、開始時間、メニューの詳細は ABC キッキングスタジオのオフィシャルInstagramのストーリーズやホームページにて実施日約1か月前から事前告知します。

・配信は、インスタライブで行います。ABC キッキングスタジオのオフィシャルInstagramをフォローすれば誰でも参加が可能です。

【メニュー】

第1回メニュー

レモン香る鮭のエスカベッシュ



第2回メニュー

フィッシュキーマカレー



【ハナマルキ「液体塩こうじ」】

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。

- 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>



【株式会社 ABC Cooking Studio】

ABC キッキングスタジオは、国内に100スタジオ、海外に36スタジオを展開し、国内・海外会員約154万人を誇る世界最大級の料理教室(2021年4月1日時点)。世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に36店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。