

外国人向けオンライン日本料理アカデミー 「Master of Japanese Cuisine Academy」にて 「液体塩こうじ」を使用したメニューの動画配信を開始 広がる海外での伝統調味料需要 液体塩こうじの海外展開を加速



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、外国人向けオンライン日本料理アカデミー「Master of Japanese Cuisine Academy」を運営する GoldenTable GmbH（所在地：ドイツ ケルン、代表：ヴィッケンキャンプ和海）とのコラボレーションで、「液体塩こうじ」を使用したメニューの動画配信を開始します。

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。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。

「Master of Japanese Cuisine Academy」はドイツ在住の日本人女性起業家 ヴィッケンキャンプ和海氏が、和食・日本料理に興味を持っている世界中のフードプロフェッショナルに向けて、本物の味と技術、そしてその背景にある文化を学ぶ場を提供するため、2018年秋に、複数の日本人料理人たちとともに立ち上げました。世界中の日本食に興味を持つ人材に双方向の教育コンテンツを届けており、2021年には「クールジャパン・マッチングアワード2021」にて準グランプリを受賞、今後、ますます注目を受けるベンチャー企業です。

今回、「Master of Japanese Cuisine Academy」に、「液体塩こうじ」の優れた効果・機能を評価いただき、世界に誇れる日本古来の調味料として、液体塩こうじを使用したメニューを海外のシェフに配信していく企画が実現しました。現在、液体塩こうじを使用した「チキン」と「寿司」の2種類の動画を配信中で、今後も動画を追加していく予定です。

当社としては、海外での液体塩こうじ展開は業務用領域軸で考えていることから、この動画は、海外の食品メーカー、ホテル、レストランなど向けのPRツールとしても使用できるメリットがあります。また、このコロナ禍で動画は視聴されやすい環境にあることから、海外のシェフに液体塩こうじをPRするのに非常に有効な手段だと捉えています。今後もさらなる「液体塩こうじ」のグローバル展開の拡大を目指してまいります。

【動画 URL】

特設サイト：

<https://www.master-jpcuisine.com/p/koji>

Master of Japanese Cuisine Academy YouTube チャンネル：

<https://www.youtube.com/c/MasterofJPCuisineAcademy>

Liquid Shio Koji, the game changer for all cooking!!! (液体塩こうじとは)：

<https://youtu.be/bSWzkEDvx9U>

All sushi cooks should do this!! Another-level nigiri sushi without any technique! (寿司)：

<https://youtu.be/QAkV322gXJY>

One seasoning, mind-blowing taste! Koji-marinated premium chicken grill (チキン)：

https://youtu.be/am4C1EtDd_M

【ハナマルキよりコメント】

「クールジャパン・マッチングアワード 2021」にて準グランプリを受賞し、注目のビジネスを展開する「Master of Japanese Cuisine Academy」に「液体塩こうじ」を評価いただき、レシピ動画の配信が実現したことを嬉しく思います。海外のシェフをターゲットにして、和食の作り方を動画で伝えることは、このコロナ禍においてニーズに合った形であり、「液体塩こうじ」が和食でも力を発揮することを海外に広く伝えられる貴重な機会になります。

【Master of Japanese Cuisine Academy について】

ドイツ在住の日本人女性起業家 ヴィッケンカンパ和海氏が、海外在住の一流料理人らとともに 2019 年より運営するオンライン日本料理アカデミー。「高品質な日本料理教育を提供し、和食文化を担う人材を世界中に創出する」をミッションに、双方向の教育コンテンツを提供する。「クールジャパン・マッチングアワード 2021」にて準グランプリ受賞。海外の人気料理アプリへのコンテンツ提供、世界初の海外向けオンライン日本料理サミットも計画中。

<https://www.master-jpcuisine.com/p/welcome>

【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。

※商品写真は海外向け商品（500ml）

- 原材料：米こうじ、食塩、酒精
- 容量：500ml ※海外向け商品
- 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>

