



2021年8月20日(金)  
ハナマルキ株式会社

## 「液体塩こうじ」と、全国42店舗展開のデリバリー専門店がコラボ デリバリーパスタ専門店「和太利庵（わたりあん）」にて、 「液体塩こうじ」使用のパスタメニューを 8月20日（金）より期間限定で提供開始

ハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、社長：花岡俊夫、以下当社）は、株式会社エフ・エフ・アルファ（本社：東京都新宿区、代表取締役：渡辺真人）が展開するデリバリーパスタ専門店「和太利庵（わたりあん）」（以下、和太利庵）とコラボレーションし、当社の主力商品「液体塩こうじ」を使用した特別パスタメニュー3品を、8月20日（金）より一部店舗にて期間限定で順次提供開始します。



### ■急成長中のデリバリーパスタ専門店と「液体塩こうじ」がコラボ

昨今の巣ごもり需要の拡大により、「フードデリバリー市場」が注目を集めています。2020年11月にオープンしたデリバリーパスタ専門店「和太利庵」は、オープンから僅か9か月で全国に42店舗を展開するなど、急成長を続けています。

また、当社の主力商品である「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により液体化した調味料です。液体化することで汎用性が格段にアップし、大量調理を行う業務用においても様々な用途でお使いいただけます。さらに、液体塩こうじには「素材を軟らかくする」「臭みを抑える」「保水性を向上する」といった効果があり、時間が経っても食材の食感や風味を持続させることができるため、デリバリーメニューとの相性が良いのも特長です。

今回の企画では、「和太利庵」の総料理長・五味祥夫氏に、パスタメニューを3品開発していただきました。第1弾として、「塩こうじの冷製トマト生パスタ ～しっとりチキンのアラビアータソース～」を、8月20日（金）より「和太利庵」一部店舗※にてご提供いただきます。

※冷製トマト生パスタは、神田北口店・目黒本町店・銀座店・三軒茶屋店・品川店・北千住店で販売します。

## ■コラボメニュー紹介

<8月20日(金)提供開始>

「塩こうじの冷製トマト生パスタ ~しっとりチキンのアラビータソース~」¥1,420(税込)

液体塩こうじで玉葱から旨みを出して作り出したトマトソースを、冷製アラビータ風に仕上げました。液体塩こうじで漬けた大根と生姜のピクルスをアクセントにトッピング。さらに、液体塩こうじでマリネした鶏胸肉は、酵素を極力生かすよう低温でじっくりと火入れを行い、特製のしっとり鶏ハムに仕上げています。また、生パスタの下味にも液体塩こうじを使用しています。



<9月提供開始予定>

「ササミと根菜の塩こうじ&胡麻クリームパスタ」¥1,480(税込)

午房と蓮根はサッとポイルして液体塩こうじに漬け込み、まろやかな味わいに仕上げました。ササミも液体塩こうじでマリネし、酵素の力でしっとりとした触感に。特製のベシャメルソースは、練り胡麻と液体塩こうじで味を調え、濃厚且つクリーミーな胡麻のソースに仕上げています。香りのアクセントに柚子を散らし、爽やかな香りと濃厚なソースの重奏的な味わいを作り上げました。



<10月提供開始予定>

「30種野菜と鶏の塩こうじトマトソースパスタ」¥1,280(税込)

鶏ミンチは、液体塩こうじを使うことで、短時間で旨みを引き出しました。また、30種類以上の野菜をじっくりと炒め、完熟トマト・鶏ミンチと合わせて液体塩こうじで味付けをしています。仕上げの生パスタを茹でた後にも、液体塩こうじとオリーブオイルで絡める事によって、麺の持つ小麦の旨みを引き出しています。



※9月・10月の提供メニュー内容は、開発段階のため変更となる場合がございます。

## ■コラボメニューをご注文いただいた方に、液体塩こうじ(20ml)をプレゼント

期間中、「和伊太庵」と「液体塩こうじ」のコラボメニューをご注文いただいた方に、液体塩こうじ(20ml)とレシピリーフレットをセットでプレゼントします。ご自宅での料理にもお試しいただくことで、液体塩こうじの魅力をさらに実感していただきたいと思います。

※数量限定/無くなり次第終了となります。

## ■ハナマルキ株式会社コメント

当社の主力商品「液体塩こうじ」は、2021年4月の家庭用液体塩こうじの月間売上額が過去最高を記録するなど、おかげさまで売上が好調に推移しています。「液体塩こうじ」には様々な効果がありますが、今回の「和太利庵」様とのコラボレーションによって、デリバリーメニューやお弁当との親和性の高さを、より多くの方に実感していただくことを期待しています。

## ■「和太利庵（わたりあん）」総料理長 五味祥夫氏コメント

「液体塩こうじ」は粒タイプの塩こうじと違い、液体だからこそちょっとした味付けにも使いやすい、和食、洋食様々なジャンルで使える万能調味料です。下処理から味付けまで幅広く使用でき、食材を生かす調理が出来ると実感しています。今回のデリバリーパスタの開発においては、生パスタの茹で上がりに「液体塩こうじ」で下味をつける事で麺の味を引き立て、ソースとの一体感を実現する事が出来ました。また、保水効果により冷めても美味しさが持続するので、デリバリーメニューにも最適な調味料です。

## ■「和太利庵（わたりあん）」について

デリバリーパスタ専門店「和太利庵」は、総調理長である五味祥夫監修のもと、お店で調理をしてから自宅に届く“30分後”により美味しく召し上がっていただけるよう研究を重ね、30分後が最も美味しくなる製法にたどり着きました。『アルデンテ』と『ベシャメルソース』にこだわった本格パスタの味わいをお楽しみください。

<デリバリー生パスタ専門店 和太利庵（わたりあん）>

URL : <https://watarian.com/>

<店舗一覧>

URL : <https://watarian.com/#shop>

## ■株式会社 エフ・エフ・アルファ 概要

【本社】東京都新宿区西新宿区 4-32-13 西新宿フォレストアネックス 506

【代表者名】：代表取締役社長 渡辺 真人

【設立】：2010年8月2日

【URL】： <https://ff-alpha.com/>

## ■「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。

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>

