



「液体塩こうじ」を活用し、簡単に本格的な献立ができることで昨年大好評！

内山理名さん考案のオリジナルレシピも期間限定で公開

**「ハナマルキッチン2018」ABCクッキングスタジオで開講**

**2018年8月より全国でスタート**



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）は、昨年大好評をいただいた「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2018」を2018年8月より、全国のABCクッキングスタジオ他で順次開講します。

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。

ハナマルキッチンでは、これらの液体塩こうじの特徴を生かし、季節のさまざまなレシピを紹介し、実際に調理体験をしていただきます。8月に京都からスタートし、来年3月まで全16会場で開催予定です。受講の予約は各実施日の前月10日から、ABCクッキングスタジオの予約サイトにて受け付けます。また、今回はお料理上手で知られる女優の内山理名さんが、液体塩こうじを応援、ハナマルキッチン2018特設サイト内で内山理名さん考案の液体塩こうじを使用したオリジナルレシピも紹介します。気軽に用意ができる材料で、素材のうま味を感じる本格レシピが目白押しです。また、今回は昨年同様一人暮らしの女性の方が気軽にできるレシピはもちろん、共働きや育ち盛りのお子様がいる主婦の方に向けたレシピなど、さまざまなレシピを用意しました。

**【ハナマルキッチン 特設サイト】**

<https://www.hanamaruki.co.jp/hanamarukitchen.html>

## 【開催概要】

開催日時・場所（7月11日現在の予定 ※日時・場所は変更となる場合もございます）

2018年	8月18日(土)	11:30~13:30 (受付開始 11:15)	ABC 京都グラウンド
	9月3日(月)	13:00~15:00 (受付開始 12:45)	ABC イオンモール岡山 クッキングスタジオ
	9月7日(金)	18:30~20:30 (受付開始 18:15)	ABC 高崎オーパ クッキングスタジオ
	10月8日(月)	15:00~17:00 (受付開始 14:45)	ABC 札幌パセオ クッキングスタジオ
	10月12日(金)	19:00~21:00 (受付開始 18:45)	ABC 仙台ロフト クッキングスタジオ
	10月17日(水)	12:30~14:30 (受付開始 12:15)	ABC ララスクエア宇都宮 クッキングスタジオ
	11月21日(水)	10:15~12:00 (受付開始 10:00)	ABC ららぽーと磐田 クッキングスタジオ
	12月5日(水)	19:00~21:00 (受付開始 18:45)	ABC 上本町 YUFURA クッキングスタジオ
	12月9日(日)	16:00~18:00 (受付開始 15:45)	ABC イオンモール甲府昭和 クッキングスタジオ
2019年	1月19日(土)	11:00~13:00 (受付開始 10:45)	大阪ガス ハグミュージアム※
	1月23日(水)	13:00~15:00 (受付開始 12:45)	ABC イオンモール水戸内原 クッキングスタジオ
	1月27日(日)	16:00~18:00 (受付開始 15:45)	ABC ゆめタウン佐賀 クッキングスタジオ
	2月22日(金)	19:00~21:00 (受付開始 18:45)	OTONA ABC 名鉄クッキングスタジオ
	3月13日(水)	14:00~16:00 (受付開始 13:45)	ABC 天神イムズ クッキングスタジオ
	3月6日(水)	10:15~12:00 (受付開始 10:00)	ABC 新宿野村ビル クッキングスタジオ
	3月15日(金)	12:45~14:45 (受付開始 12:30)	ABC テラスモール湘南 クッキングスタジオ

参加費： 一律2,000円(税込) 参加人数：上限40人まで(先着順)

持ち物： エプロン、ハンドタオル

予約方法： ABCクッキングスタジオ1dayレッスンサイト

<https://odl.abc-cooking.co.jp/one/>

※レッスンのご予約は、前月10日より開始となります。

※メニューは開催日によって異なります。

※大阪ガス ハグミュージアム会場のみ予約サイトが異なります。

予約時期・方法につきましては、追ってハナマルキホームページ上でお知らせします。

## 【内山理名さん考案 液体塩こうじメニュー】※メニューは次ページ

ハナマルキッチン2018の開講に先がけて、2018年7月11日(水)にABC Cooking Studio丸の内グラウンドにて、お料理上手で知られる女優の内山理名さんによる液体塩こうじを使った特別メニューのレッスンが開講されました。普段から液体塩こうじを愛用くださっているという内山さんは、この日、液体塩こうじを使用した特別レシピを披露されました。レシピは「ラタトゥイユ」と「鶏むね肉のオープン焼き レモンバルサミコ」の2品で、液体塩こうじを入れることで素材の魅力が引き出されています。

本レシピの作り方は、特設サイトに掲載していますので是非ご覧ください。



## 【内山理名さん考案 液体塩こうじメニュー】



### ■ラタトゥイユ

夏野菜をふんだんに使ったニースの郷土料理ラタトゥイユ。

最後に液体塩こうじを入れて煮込むことで、まろやかに仕上がりに、野菜の甘みやうまみを引き出します。



### ■鶏むね肉のオープン焼き レモンバルサミコ

レモンとバルサミコの風味がさわやかな夏らしい一品。

鶏むね肉を液体塩こうじに漬け込むことで、こうじに含まれる酵素がお肉のたんぱく質を分解、うまみが引き出され、やわらかく仕上がります。

## 【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：350ml／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>



## 【ABC Cooking Studio】

全国に126スタジオ、約28万人が通う料理・パン・ケーキが学べる料理教室。