

8月8日(木) はこうじの日! 酵素のチカラで夏を乗り切る  
**液体塩こうじを使用したオリジナル駅弁「塩こうじ 旨み弁当」**  
東京駅「駅弁屋 祭 グランスタ店」にて、  
**8月8日(木) より期間限定発売!**



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)と、株式会社大船軒(本社:神奈川県鎌倉市、代表取締役社長:今野高之)は、8月8日(木)「こうじの日」に向けて「液体塩こうじ」を使用したオリジナル駅弁「塩こうじ 旨み弁当」を共同開発、東京駅内の「駅弁屋 祭 グランスタ店」含む2店舗にて、2019年8月8日(木)より1ヶ月間の期間限定で発売いたします。

**【液体塩こうじをふんだんに使用した「塩こうじ 旨み弁当」】**

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、ハナマルキ独自の製法(製造特許取得)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、おかげさまで主婦の方を中心に好評を博しています。

また、液体塩こうじは、素材を冷めても美味しく保ち、色味を鮮やかにすることやご飯をつやつやにする効果があるため、お弁当メニューでも多く利用いただいています。

今回はそのような背景を踏まえ、液体塩こうじのメリットをより皆様に実感いただける液体塩こうじを使ったおかず・ご飯で構成した「塩こうじ 旨み弁当」を発売いたします。

メニューの考案、お弁当の製造については、明治31年創業、明治32年には日本で最初の駅弁サンドウィッチを販売するなど、駅弁製造では著名な株式会社大船軒様のご協力をいただき、駅弁にマッチする液体塩こうじ使用メニューを共同で考案、ご飯やおかずに至るまで、お弁当のほとんどのメニュー

に液体塩こうじを使用、液体塩こうじの使用範囲の広さを認識いただける内容となりました。

この度の「塩こうじ 旨み弁当」の販売により、夏のレジャー・帰省時に、酵素のチカラで美味しく、そして健康的なお弁当を楽しんでいただき、ご家庭でも毎日のお弁当やご飯のヒントとなるような機会を提供してまいります。

### 【こうじの日・8月8日には液体塩こうじ 20m l セットをプレゼント】

こうじの日にあたる8月8日（木）にはプレゼントキャンペーンを実施、東京駅「駅弁屋 祭 グランスタ店」と「駅弁屋（新幹線南乗換口店）」店頭で「塩こうじ 旨み弁当」をご購入の方に、液体塩こうじ 20m l 1袋とミニレシピブックのセットをプレゼントします。（数量限定、なくなり次第終了）

### 【8月8日「こうじの日」について】

食文化としての日本食人気や健康志向の高まりから、ここ数年、国内外で、味噌や醤油・塩こうじといった日本の伝統的な「発酵調味料」の注目が高まっています。そこで、これらの発酵調味料の元となる「こうじ」に焦点を当てることで、こうじ及び発酵調味料を盛り上げていこうとの思いから、8月8日を「こうじの日」として登録しております。

日付を“8月8日”は、漢字「麴」の中に含まれる「米」という字に由来します。「米」は、上下に2つの「八」の字が含まれており、古来より“八十八の手間”など「八」との縁が深い字となっています。その米を含んだ字を持ち、更にこうじ自体も米を原料としているため、こうじの原点として8月8日を記念日としました。

### 【塩こうじ 旨み弁当 概要】

●商品名称：  
～素材の旨みを引き出す調味料「液体塩こうじ」使用～  
塩こうじ 旨み弁当

- お弁当メニュー：
- ・新生姜と雑穀米の液体塩こうじ炊き込みご飯
  - ・液体塩こうじ漬・信州サーモンのスモークの炙り
  - ・液体塩こうじ漬・鶏ささ身のカツレツ
  - ・長いもの液体塩こうじ漬・ごま味噌掛け
  - ・液体塩こうじ漬・牛肉のすき煮風
  - ・液体塩こうじ漬・豚肉で巻いたエリンギのオープン焼き
  - ・野沢菜のごま油炒め
  - ・野菜と高野豆腐の煮物
  - ・玉子焼き
  - ・りんごのシロップ煮

- 販売期間：2019年8月8日（木）～9月6日（金）
- 販売店：東京駅 2店舗（「駅弁屋 祭 グランスタ店」「駅弁屋（新幹線南乗換口店）」）
- 販売価格：1300円（税込）
- お弁当製造：株式会社大船軒

## 【ハナマルキ コメント】

素材の旨みを引き出す、かつ、冷めてもおいしさを保つ特性のある液体塩こうじは、お弁当、ひいては駅弁当にはぴったりの調味料と考えています。この度、駅弁製造の経験とノウハウが豊富な大船軒様にご評価・ご協力いただき、素晴らしいお弁当が完成しました。しかも、日本最大級の駅弁専門店「駅弁屋 祭 グランスタ店」様をはじめ、東京駅内で販売できることになりました。夏のレジャー、帰省の時期に東京駅で販売することによって、大きなPR効果が期待できると考えています。

## 【会社概要】

	ハナマルキ株式会社	株式会社大船軒
設 立	1918年11月1日	1898年5月6日
事 業 内 容	味噌醸造販売及び加工食品製造販売	鰯の押寿し、各種折り詰め弁当製造・販売 他
資 本 金	1億円	2000万円
代 表 者	花岡 俊夫	今野 高之
所 在 地	本社 長野県伊那市西箕輪 2701	本社 神奈川県 鎌倉市岡本 2-3-3
U R L	<a href="http://www.hanamaruki.co.jp/">http://www.hanamaruki.co.jp/</a>	<a href="https://www.ofunaken.co.jp/">https://www.ofunaken.co.jp/</a>

## 【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、生きた酵素の力と上品なこうじの旨味そのまま残った液体タイプの塩こうじです。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

U R L：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

