

<事後レポート>

3年目にして、初の海外進出 広がる液体塩こうじの海外需要

参加者の約97%が今後の購入に意欲

## 液体塩こうじの料理教室

# 「ハナマルキッチン2019」をタイで開催！

2019年11月7日(木) 於：Central World Studio



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、「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2019」をタイにて開催いたしました。

本レッスンは、日本では2017年からスタート、今年で3年目になります。毎年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くことで、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感していただくことを目的としております。海外での発酵調味料の注目による、液体塩こうじの海外売上増加を受け、海外では初となる、タイでの開催が実現いたしました。

当日は、20代から60代まで幅広い年代の37名が参加。お客様の中には、タイの有名女優の方がご自身で申し込んで参加されるなど、会が大変盛り上がりしました。「柔らかチキンのフリカッセ」「旨み凝縮！ピネグレットサラダ」「らく旨！きのこたっぷり洋風炊き込みご飯」「液体塩こうじだけで作るミネストローネスープ」の4種類のレシピを実際に料理することで、液体塩こうじの特性を体感いただきました。タイではSNSが盛んなため、さっそく自身のSNSに写真を投稿するシーンが多く見られました。「まろやかな味わい」「大変おいしく、多くのメニューで使えそう」「とても便利」と好評で、「今すぐにでも買いたい」という声が多く聞こえました。イベント後のアンケートでも「液体塩こうじをスーパーで見かけたら購入したいですか」という設問に対し、約97%の方が「購入したい」と答えました。



## 【イベント概要】

日時：11月7日（木）14時45分～16時45分

会場：Central World Studio

住所：Room B311, 3rd Floor, Central World Plaza, 4, 4/1-4/2,  
4/4 Rajadamri Road, Pathumwan

対象：ABC クッキングスタジオの生徒（バンコクの生徒）

参加：37名

メニュー：柔らかチキンのフリカッセ

旨み凝縮！ビネグレットサラダ

らく旨！きのこたっぷり洋風炊き込みご飯

液体塩こうじだけで作るミネストローネスープ



## 【ハナマルキコメント】

タイでは一般消費者向けに積極的なプロモーションは行っていませんが、実際に開催したところ、お客様の液体塩こうじへの興味関心が高く、想定以上の反響で驚いております。日本の料理、レシピへの関心の高さに加え、「液体塩こうじ」の「日本の伝統調味料を新しく進化させた」という点にお客様が高い関心を寄せられていました。実際に作り、食べていただく経験を通して、液体塩こうじへの理解が進み、興味関心が高まる有意義な機会となりました。また、タイはSNSが盛んなこともあり、口コミでの波及効果が見込めると考えております。この状況を鑑みて、来年は、タイでの開催はもちろんのこと、もう一國海外で開催することを検討しております。ハナマルキキッチンもいよいよグローバル化していきます。

## 【ハナマルキキッチン開催概要】

（12月2日現在の予定 ※日時・場所に変更となる場合もございます）

2019年	12月5日（木）	10:15～12:15 （受付開始 10:00）	ABC イオンモール盛岡 クッキングスタジオ
	12月11日（水）	14:30～16:30 （受付開始 14:15）	ABC エミフル MASAKI クッキングスタジオ
2020年	1月17日（金）	10:15～12:45 （受付開始 10:00）	ABC アリオ川口 クッキングスタジオ
	1月20日（月）	19:15～21:15 （受付開始 19:00）	ABC 名鉄百貨店本店 クッキングスタジオ
	1月22日（水）	19:15～21:15 （受付開始 19:00）	ABC 横浜ランドマーク クッキングスタジオ
	2月19日（水）	19:15～21:15 （受付開始 19:00）	ABC あべの and クッキングスタジオ
	3月4日（水）	10:30～12:30 （受付開始 10:15）	ABC 福井西武 クッキングスタジオ
	3月17日（火）	19:00～21:00 （受付開始 18:45）	ABC 神戸 BAL クッキングスタジオ
	3月18日（水）	10:30～12:30 （受付開始 10:15）	ABC 新宿野村ビル クッキングスタジオ
	3月20日（金）	19:00～21:00 （受付開始 18:45）	ABC 札幌赤れんがテラス クッキングスタジオ
	3月21日（土）	11:00～13:00 （受付開始 10:45）	大阪ガス ハグミュージアム 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：ハナマルキッチン 2019 特設サイト

※レッスンのご予約は、前月 10 日より開始となります。

※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。

メニュー：ハナマルキッチン 2019 レッスンメニュー

- たたいて時短！チキンカツ
- 液体塩こうじで作るスープ
- 混ぜるだけで完成！時短サラダ
- レンチンで簡単ホワイトソース！茸とじゃがいものグラタン

特設サイト：<https://www.hanamaruki.co.jp/hanamarukitchen.html>



### 【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】

国内に 127 スタジオ、海外に 37 スタジオを展開し、国内・海外会員約 33 万人が通う世界最大級の料理教室。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 37 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、子どものための食のスクール「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」、カラダを気遣うすべての大人にむけた「OTONA ABC Cooking Studio」など、幅広いブランドを展開中。