

～ 米国シェフ 100 人に聞いた！ 着々と進む塩こうじのグローバル化 ～

## 米国シェフ・発酵調味料に関する調査 2022

72%が塩こうじを認知。82%が液体塩こうじを使ってみたいと回答。

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、2022年6月に、米国のニューヨーク、ロサンゼルスのレストランシェフ100名に、発酵調味料への関心や塩こうじの認知、液体塩こうじの使用意向を確認するアンケートを実施し、100名(ニューヨーク50名、ロサンゼルス50名)の有効サンプルを集計しました。(調査協力:株式会社ぐるなび)

アンケートの結果、米国シェフの塩こうじの認知の高さ、また、液体塩こうじの使用意向の高さを確認することができました。塩こうじについては72%が認知しており、米国シェフの間では認知が進んでいることがわかります。また当社商品である「液体塩こうじ」の使用意向は80%を超え、興味関心が高いことがわかりました。当社では2012年10月の液体塩こうじの新発売以後、国内と並行して海外展開も始めました。これまでフランス、イタリアの三ツ星シェフが開発した液体塩こうじ使用レシピをパンフレットやYouTubeで公開するなど、海外で塩こうじをアピールしてきたことが成果となっており、グローバル化が着々と進んでいることが確認できました。塩こうじ事業の海外売上はこのコロナ禍でも伸長しており、かつ、今回のアンケートで液体塩こうじへの興味関心の高さを確認できたことから、今後さらなるシェアの拡大・成長が期待できると考えております。



フランスの三ツ星シェフ「ルスケール」氏

海外用の液体塩こうじ

### ■調査概要

調査タイトル	米国シェフ・発酵調味料に関する調査 2022
調査方法	アンケート調査
調査時期	2022年6月
有効回答	米国(ニューヨーク、ロサンゼルス)のレストランシェフ100名
業態	和食、洋食、中華料理、レストラン、カフェなど
実施機関	株式会社ぐるなび

### —調査結果—

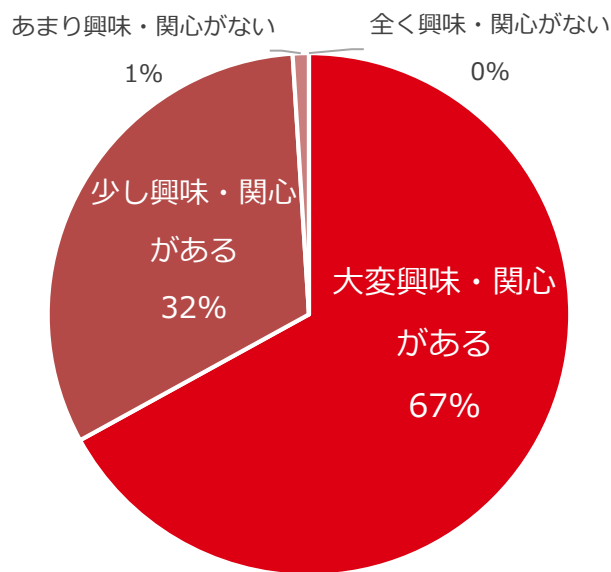
発酵調味料や発酵食品に大変興味・関心がある	67%
日本由来の発酵調味料や発酵食品に大変興味・関心がある	60%
日本由来の発酵調味料「塩こうじ」を知っている	72%

日本由来の発酵調味料「塩こうじ」に大変興味・関心がある	63%
液体タイプの塩こうじに大変興味・関心がある	63%
液体タイプの塩こうじについて、ぜひ使ってみたい	82%

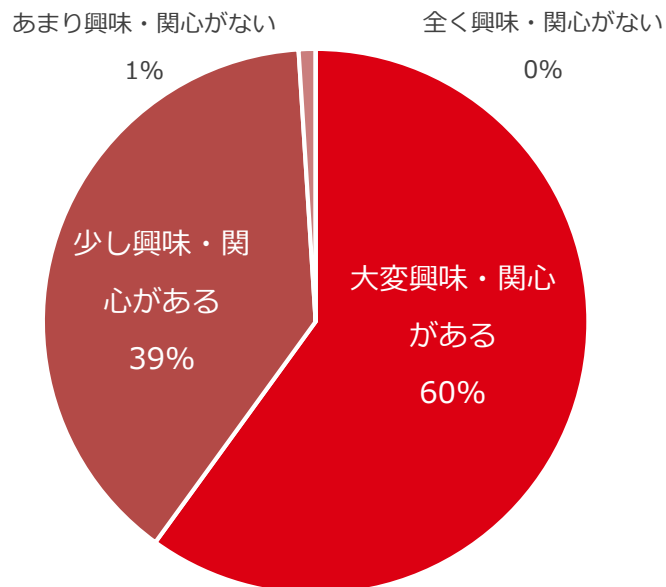
《発酵食品に対する興味関心度》

Q1「発酵調味料や発酵食品に大変興味・関心がありますか」の質問に対して、67%が大変興味・関心がある。Q2「日本由来の発酵調味料や発酵食品に大変興味・関心がありますか」の質問に対しては、60%が大変興味・関心があると回答した。

**Q1 発酵調味料や発酵食品に興味・関心がありますか。**



**Q2 日本由来の発酵調味料や発酵食品に興味・関心がありますか。**

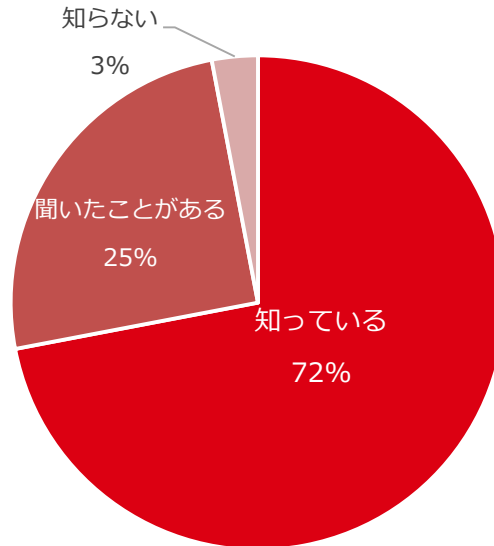


### 《塩こうじの認知度》

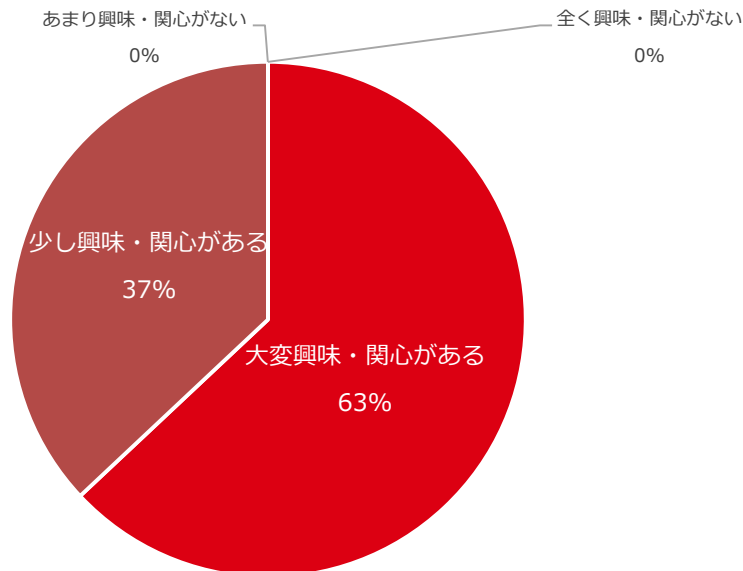
Q3「日本由来の発酵調味料で塩こうじは知っていますか」の質問に対して、72%が知っていると回答。

Q4「日本由来の発酵調味料で塩こうじに興味・関心がありますか」の質問に対しては、63%が大変興味・関心があるという回答を得ることが出来た。

#### Q3 日本由来の発酵調味料で「塩こうじ」は知っていますか。



#### Q4 日本由来の発酵調味料で「塩こうじ」に興味・関心がありますか

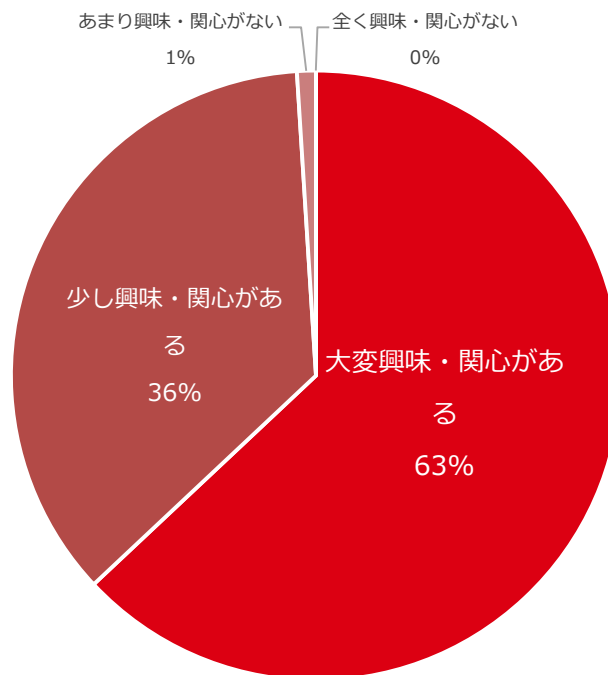


### 《液体塩こうじの興味関心度》

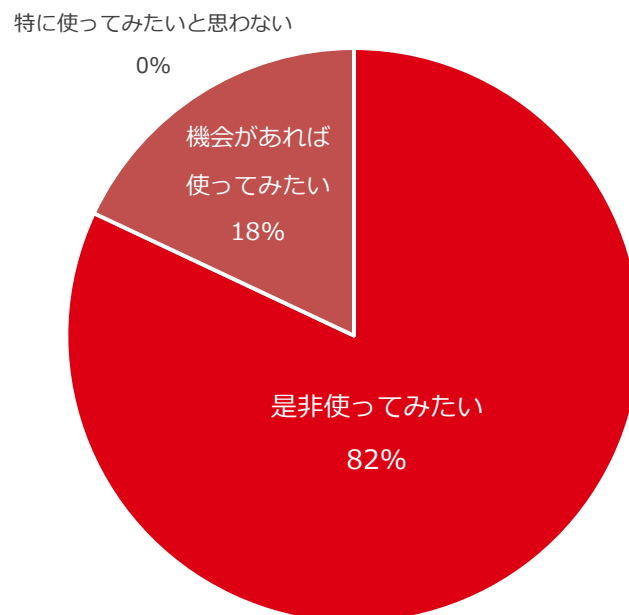
Q5「画像の説明の液体タイプの塩こうじに興味・関心がありますか？」の質問に対して、63%が大変興味・関心があると回答。

Q6「画像や説明の液体タイプの塩こうじについて、使ってみたいと思いますか？」の質問に対して、ぜひ使ってみたいが82%となった。

## Q5 画像や説明の液体タイプの塩こうじに興味・関心がありますか？



## Q6 画像や説明の液体タイプの塩こうじについて、使ってみたいと思いますか？



【会社概要】本ニュースリリースの内容を転載される際は「ハナマルキ」調べ と記載の上ご使用ください

商号	ハナマルキ株式会社		
創業	大正7年11月1日	設立	昭和21年11月5日
事業所	本社 〒399-4501 長野県伊那市西箕輪 2701		
事業内容	味噌醸造販売および加工食品製造販売		
代表者	代表取締役社長 花岡俊夫		