



報道関係者各位

2020年9月9日(水)
ハナマルキ株式会社

ハナマルキ× cotta (コッタ) コラボレーション企画 トースターで作れる! 「液体塩こうじでおうちパン」 パン作り講座をインスタライブで配信決定

【9月16日(水) 21:00 配信】「おうちパン」考案者・吉永麻衣子先生が登場



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、以下当社)は、製菓・製パン用の材料・レシピなど3万点以上取り扱う日本最大級のECサイト「cotta(コッタ)」を展開する株式会社cotta(所在地:大分県津久見市、代表取締役社長:黒須綾希子)とコラボレーションし、当社の主力商品である発酵調味料「液体塩こうじ」を使ったパンレシピを紹介するライブ配信を実施します。

ライブ配信は、9月16日(水)21:00より、cottaの公式Instagramアカウント(@cotta_corecle)にて配信します。講師として、自宅で毎日作れる簡単パンレシピ「おうちパン」を考案した吉永麻衣子先生にご出演いただきます。

▼「液体塩こうじでおうちパン」ハナマルキ特設ページ

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

■「液体塩こうじ」でパンをもっと美味しく。パン作りファンに向けて魅力を発信。

当社の「液体塩こうじ」は、粒状の塩こうじを当社独自の技術で液体化した発酵調味料です。液体タイプで、料理だけでなくお菓子やパン作りにも使いやすいのが特長です。液体塩こうじをパン生地に添加することで、酵素の働きにより「風味・香りを引き立たせる」「生地の伸展性を向上させる」「乾燥や硬化を抑える」などの効果をもたらします。ご自宅でパン作りをする方が増える中、本企画を通して、料理だけではない液体塩こうじの魅力を皆様にお伝えしたいと考えております。



■「おうちパン」考案者の吉永麻衣子先生が、オリジナルレシピを開発。

「忙しいママでも毎日作れるパン」をテーマにしたパンレシピ「おうちパン」の考案者である

吉永麻衣子先生は、cotta と共同で認定資格「おうちパンマスター」を運営。現在、会員の方は4,000人を超え、全国に「おうちパン」ブームが広がっています。

ライブ配信では、吉永麻衣子先生に今回のために開発していただいたオリジナルレシピ「液体塩こうじでリュスティック」の作り方を、ご本人自らご紹介くださいます。

■ECサイト「cotta (コッタ)」にて、液体塩こうじを販売。

ライブ配信のアーカイブは、後日当社の特設ページ内に掲載します。また、cotta へのリンクも掲載します。cotta 内の特設ページでは、オリジナルレシピの詳しい作り方を紹介。さらに、ECで液体塩こうじの販売を行い、ライブ配信で商品に興味をお持ちいただいたお客様がすぐにご購入いただけるよう導線を設けます。

・オリジナルレシピ「液体塩こうじでリュスティック」



■ライブ配信概要

- ・ライブ配信タイトル：液体塩こうじでおうちパン
- ・配信日時：2020年9月16日（木）21:00～22:00
- ・出演（講師）：吉永麻衣子先生
- ・配信アカウント：cotta 公式インスタグラムアカウント
https://www.instagram.com/cotta_corecle/
- ・ハナマルキ特設ページ：<https://www.hanamaruki.co.jp/ouchipan.html>
- ・cotta 特設ページ：<https://www.cotta.jp/special/event/live51.php>

■吉永麻衣子先生 プロフィール



1981年生まれ。兵庫県宝塚市出身。聖心女子大学卒業後、2003年に一般企業入社。法人営業や営業戦略、新規事業立ち上げを経験後、パンの世界へ。専門学校講師、カフェキッチン、日本ヴォーグ社ハッピークッキングの立ち上げ等経験し、自宅にてパン教室をスタート。忙しいママも毎日焼けるパンが好評に。現在は、外部での講師と、企業とのレシピ開発や雑誌へのレシピ提供、書籍の出版、コラムの執筆等、幅広く活動。

■製菓・製パン材料の通販サイト「cotta (コッタ)」

cotta は国内最大級のお菓子・パン作りのための専門サイトです。運営元の株式会社 cotta は、全国の和洋菓子・パン製造販売店に向け、ラッピング資材と製菓・製パン材料を販売する卸事業を行っており、cotta はその B to C サイトとして 2007 年に開設されました。cotta の魅力は幅広いアイテム数と、旬なトレンドの提案力です。有名パティシエや、お菓子研究家、カリスマブロガー、インスタグラマーなどを起用したレシピ系コンテンツも豊富で、製菓製パン業界最大のプラットフォームとなっております。

<https://www.cotta.jp>

cotta

■ハナマルキ「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。2020 年秋より機能的な新ボトルにリニューアルしました。

■原材料：米こうじ、食塩、酒精

■容量：300ml／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>

