



ハナマルキ×ABCクッキングスタジオ
液体塩こうじの料理教室・オンラインライブ配信
「ハナマルキッチン2020」
好評につき、追加開催決定！



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、株式会社 ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区、代表取締役 CEO：横井啓之）とタイアップした「液体塩こうじ」を使用したクッキングレッスン、「ハナマルキッチン 2020」の追加開催を決定しました。

ハナマルキッチンは2017年からスタート、今年で4年目になります。毎年液体塩こうじの特徴を生かした様々なレシピを紹介し、2017年から2019年の過去3年間は、実際に全国の皆様にABCクッキングスタジオのスタジオにて調理体験をして頂きました。今年はInstagramを使用したオンラインでのライブ配信にて実施しており、見逃した方やレシピのおさらいをしたい方向けには配信した映像も公開中。場所や時間を問わず受講できると大好評を頂いています。既に2020年6月と7月に各1回実施し、配信した映像の再生数は最高で13,000回を記録しています。また実施後に行ったアンケートでは、「料理の幅が広がった」「とっても簡単で驚いた」「使い方が分からなくて今まで使わなかったが、簡単に使えそうなので購入したいと思った」など視聴者から多くのコメントを頂きました。

このように反響が良かったことから、この度「ハナマルキッチン 2020」の追加開催を決定。2020年10月から12月で各月1回の合計3回追加実施します。当日はABCクッキングスタジオ公式Instagramアカウントよりライブ配信を行います。ライブ配信への参加はABCクッキングスタジオの公式Instagramアカウントをフォローすればどなたでも可能です。ライブ配信後には参加できなかった方やレシピのおさらいをしたい方向けに、配信した映像をABCクッキングスタジオ公式Instagramとハナマルキッチン特設ページにて随時公開します。抽選でハナマルキ商品の視聴者プレゼントもあります。

■ハナマルキッチン 10月以降開催概要（10月19日時点）

配信日	配信時間	メニュー
2020年10月29日（木）	20:00～20:30	冷めてもおいしい唐揚げ～ねぎ塩こうじだれ～、液体塩こうじで作る旬彩漬け
2020年11月30日（月）	20:00～20:30	鶏肉のフリカッセ、液体塩こうじミネストローネスープ
2020年12月22日（火）	20:00～20:30	ローストチキン～ラビゴットソース添え～、トマトピラフ



- ・配信アカウント : ABC クッキングスタジオ公式Instagramアカウント
<https://www.instagram.com/abccookingofficial/?hl=ja>
- ・ハナマルキッチン特設ページ : <https://www.hanamaruki.co.jp/hanamarukitchen.html>

■10月の配信より「液体塩こうじ」が更に使いやすくなって登場！

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があり、米こうじ由来の酵素が素材の旨味を引き出し、肉・魚の漬け込みから、煮物・炒め物などの味付けまで万能調味料として幅広く使用いただけます。

2020年の9月からは「使いやすさ」にこだわりボトルをリニューアル。キャップが細口のプッシュ式となり量の調整がしやすくなりました。またボトルが握りやすいくびれ型になったことで手にフィットし使いやすくなりました。

■液体塩こうじを使った料理動画を配信中！

ハナマルキでは本企画「ハナマルキッチン」他、液体塩こうじを使った料理動画「液体塩こうじでおうちごはん」の動画制作にも力を入れており、ハナマルキ公式ホームページやハナマルキ公式 YouTube チャンネルにて配信しています。また、ハナマルキ公式 Instagram では液体塩こうじを使ったライブ配信を定期的に配信中です。

- ・ハナマルキ公式 YouTube : <https://www.youtube.com/user/hanamarukipr>
- ・ハナマルキ公式 Instagram : https://www.instagram.com/hanamaruki_pr/



■ハナマルキ「液体塩こうじ」商品概要

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。

商品名：液体塩こうじ 300ml

原材料：米こうじ、食塩/酒精

容量：300ml/本

栄養成分：（大さじ1杯 [15ml] 当り）

エネルギー24kcal、脂質0g、たんぱく質0.2g、

炭水化物5.7g、食塩相当量2.2g

URL：<https://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>



■ABC クッキングスタジオ

国内に124スタジオ、海外に39スタジオを展開し、国内・海外会員約148万人を誇る世界最大級の料理教室（2020年6月末時点）。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39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」など、幅広いブランドを展開中。