

ハナマルキ×ぐるなび 液体塩こうじを使った"塩こうじこなべ" 都内3店舗で12月1日(火)より提供開始

2020年「トレンド鍋®」と話題の発酵鍋のコラボレーション
液体塩こうじの効果で食材の旨味を引き出す「鍋」を実現



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、株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:杉原章郎、以下、ぐるなび)とコラボレーションし、当社の液体塩こうじを使った"塩こうじこなべ(小鍋、個鍋)"を都内3店舗にて、12月1日(火)~12月31日(木)までの期間限定で提供開始します。

液体塩こうじは、日本の伝統調味料である粒状の塩こうじを、当社独自の製法で液体化した「万能調味料」です。塩こうじを液体化したものですので、溶きやすく、混ぜやすくなり、調理面において「鍋」にも使いやすくなります。また、液体塩こうじは、酵素の働きで食材の旨味を引き出す特徴があるため、鍋の食材である肉、野菜などの素材の旨味をそのまま楽しむことができ、「調理」「味」の両面で、鍋との相性が非常によい調味料です。

一方で、ぐるなびが発表した2020年「トレンド鍋®」は「みんなでこなべ™(こなべ=小鍋、個鍋の意味を含む)」に決定しました。大鍋を複数人でつついて食べるスタイルではなく、ソーシャルディスタンスを守り、家族や友人とつながりながら一緒に楽しむ今年ならではの鍋のスタイルです。ぐるなびが実施した鍋に関するアンケート調査では、「みんなでこなべ™」を食べてみたいと76.6%の人が回答しました。

<「みんなでこなべ™」が選定された理由>

- ・新しい生活様式に沿った「鍋」の今年らしい楽しみ方
- ・一人鍋業態の新規出店など、飲食店における一人業態の広がり
- ・テイクアウトやお取り寄せにも対応できる「こなべ」への期待
- ・「小鍋」レシピ本の出版ブームや飲食店の「小鍋」取扱いが上昇

参考:ぐるなび2020年「トレンド鍋®」

<https://corporate.gnavi.co.jp/release/2020/20200910-019362.html>

その結果を受け、液体塩こうじを扱う当社と2020年トレンド鍋®の「こなべ」で、この冬の飲食店を応援したいぐるなびとのコラボレーションが実現し、「こなべ」の楽しみ方の一つとして「塩こうじこなべ」を展開するプロジェクトを実施することになりました。「こなべ」のバリエーションとして「塩こうじこなべ」の新規性、オリジナル性に着目し、ぐるなび掲載店であり、ぐるなびが推薦した、代々木上原の「初代 割烹 高橋」、新宿の「ワイン食堂 keraesse Tokyo」、吉祥寺の「比内地鶏やきとり×きりたんぼ -ひないや-」の東京都内の3店舗にて、各店の特徴を活かした液体塩こうじを使った「塩こうじこなべ」を提供します。液体塩こうじを使うことで、健康志向の高まりから需要が高まった2019年「トレンド鍋®」の“発酵鍋”と“こなべ”のコラボレーションも実現することができます。

まずは「塩こうじこなべ」の事例をつくり、今後、広く普及していくことを期待しています。

■提供店舗・提供メニュー概要

【初代 割烹 高橋】

住 所：〒151-0064 東京都渋谷区上原 2-48-11 ハニハラビル B1

メニュー名：鰯の揚げ出し 塩こうじこなべ

価 格：2800円（税込）1~2人前

メニュー説明：

鰹出汁のベースに野菜の旨味と香ばしく揚げた鰯の旨味が加わった体も心も温まる一品です。液体塩こうじに漬け込むことで、鰯の身が柔らかくなり、出汁の旨味との一体感をより楽しむことができます。

U R L：<https://r.gnavi.co.jp/6cpzsa0c0000/>



【ワイン食堂 keraesse Tokyo(ケラッセ東京)】

住 所：〒162-0055 東京都新宿区余丁町 9-9 クレアル余丁町 1F

メニュー名：岩手サラダ春菊と6種シーフード『冬の三陸』塩こうじ小鍋

価 格：1800円（税抜）2人前

メニュー説明：

冬の三陸を代表する食材を、塩こうじのシンプルな出汁で煮る事によりその美味しさを引き出します。春菊とワカメ・海鮮でとってもヘルシー、アクセントの薬味の香りとオリーブオイルで日本酒・白ワインにもピッタリです。

U R L：<https://r.gnavi.co.jp/89axyxh30000/>



【比内地鶏やきとり×きりたんぼ -ひないや- 吉祥寺店】

住 所：〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-8-14 六鳴館ビル 2F

メニュー名：比内地鶏の塩こうじ小鍋

価 格：1480円（税抜）1人前

メニュー説明：

秋田県大館産比内地鶏のガラやモミジ（鶏足）をじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの白湯スープに旨味とコクを引き出す塩こうじを入れて、まろやかに仕上げました。比内地鶏のモモ肉・むね肉・つみれの異なる肉質と食感、旨味溢れるスープをお楽しみください。

U R L：<https://r.gnavi.co.jp/g280300/>



■ハナマルキからコメント

液体塩こうじに「素材の旨味を引き出す」特徴があることから、鍋に使用している食材によって味が変わる、楽しめる、ということになります。よって「塩こうじ鍋」といっても、単一の味ではなく、食材の組み合わせによって幾通りもの「塩こうじ鍋」が楽しむことができます。今回の3店舗もジャンルが違い、個性溢れる「塩こうじ鍋」が実現できました。素材の旨味を楽しむことができる「塩こうじ鍋」を堪能いただきたいと思います。

■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>

