

ハナマルキ×エディション・コウジシモムラ 液体塩こうじを使ったお取り寄せグルメ 「STAR RESTRANT AT HOME」公開 クリスマス、お正月など年末年始のイベントにぴったり、 一流シェフの味が自宅で楽しめる！



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、都内でトップクラスの評価と人気を獲得しているモダンフレンチの名店、東京・六本木「エディション・コウジ シモムラ」とコラボレーションし、当社の液体塩こうじを使った"お取り寄せグルメ商品"をエディションコウジシモムラ・オンラインショップで販売します。

2012年より発売を開始した「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。液体なので計量しやすく、他の調味料や食材とも合わせやすいのが特長です。こうじ由来の酵素が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。当社ではこれまでも国内外の様々なジャンルのシェフとコラボレーションをしており、「液体塩こうじ」の汎用性について、とても高い評価をいただいています。

今回はミシュランガイド 12年連続2つ星を獲得しているモダンフレンチの名店「エディション・コウジシモムラ」のオンラインショップにて「液体塩こうじ」を使った4品を"お取り寄せグルメ商品"として販売します。今回、販売するメニューはすでに店舗で提供しており、好評につき、オンラインショップでの販売が決定しました。

生の仔牛タンを「液体塩こうじ」で1日マリネすることで柔らかく仕上げた「液体塩こうじでマリネした仔牛タンの柔らか煮」などラグジュアリーでモダンなメニューなので、クリスマス、お正月、記念日など特別な日にぴったりです。一流シェフの味を自宅でお楽しみください。

エディション コウジシモムラ コラボレーションサイト

https://www.hanamaruki.co.jp/shiokoji_shimomura.html

エディション コウジシモムラ オンラインショップ

<https://www.edition-koji-shimomura.com/>

■提供メニュー概要

液体塩こうじでマリネした仔牛タンの柔らかか煮 2人前 6800円+送料

生の仔牛タンを液体塩こうじで1日マリネしたのち、香味野菜、水、塩、ハーブを共に加熱。

その際に、玉ねぎの半割りをオリーブオイルでゆっくりとキャラメリゼし、減塩液体塩こうじを加えて香ばしく、うま味の詰まったキャラメルを液体を作り煮汁に加えることにより、ビロードの色合い、コクのスープに仕上がります。



液体塩こうじでうまみを加えたフレンチグローバルキーマカレー 2人前 3400円+送料

牛豚の合挽き肉に液体塩こうじを加えよく混ぜた後に1日冷蔵庫内で寝かせることにより、加熱後の仕上げ時に挽肉の1粒毎が柔らかく仕上がり、カレーソースとの一体感が生まれます。

原材料として肉、トマト、玉ねぎ、セロリ、人参、マッシュルーム、椎茸を用いる事によりカレー本体のうま味はのっておりますが、仕上げに再度、液体塩こうじを加えることにより、更にうま味の相乗効果が広がりバランスの良い味わいとなります。



液体塩こうじでジューシーに仕上げた幻の尾崎牛のコラーゲン煮込み 2人前 6700円+送料

尾崎牛肉（ネック、スネ肉）を適度な塊に切り分け、液体塩こうじで二日間マリネ。肉の表面に小麦粉をまぶし、オリーブ油で、全面に焼き色をつけて水、香味野菜、ニンニク、トマト、熟成黒ニンニクと共に数時間ほど煮込み、ゼラチン分を液体に煮溶かします。仕上げに更に液体塩こうじを加えコク、甘みを加えてまろやかな仕上がりとしします。



液体塩こうじでコクをつけた5種チーズのラザニア風 2人前 4600円+送料

トマトソース、ベシャメルソース、牛ひき肉にそれぞれ液体塩こうじを加えることにより、通常多用するバター、オリーブ油などの油脂分を軽減し軽やかなラザニアに仕上げる事が出来ます。



■エディション・コウジシモムラについて

2007年オープン。翌年にミシュラン2つ星を獲得する。伝統的なフランス料理のベースに、時代に合わせた軽やかさ、モダンなセンスを取り入れた料理で知られる。シックな店内、洗練されたサービスとともに高く評価され、特別な会食や記念日などを過ごす店としても信頼を得ている。

■ハナマルキからコメント

12年連続ミシュラン2つ星を獲得されている名店「エディション・コウジシモムラ」様には日頃から液体塩こうじをご愛顧いただいております。オーナーの下村浩司シェフからは「液体塩こうじはどんな料理、どんな食にも効果を発揮する魔法の調味料」というお言葉をいただいております。液体塩こうじを使用したメニューをさらに多くの方に召し上がっていただきたく、オンラインショップでも販売いただく機会をつくっていただきました。場所を選ばず、ご自宅でも一流シェフの味を楽しんでいただけます。クリスマス、お正月や記念日などにぜひご利用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>

