



報道関係者各位

2021年1月29日（金）
ハナマルキ株式会社

～液体塩こうじに、大豆ミート特有の香りを抑える効果～
「液体塩こうじ×大豆ミート」オリジナルメニューを、
日本を代表するヴィーガンレストラン「PEACE TABLE」にて
2月1日（月）より3ヶ月限定で提供開始



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、ヴィーガンレストラン「PEACE TABLE（ピーステーブル）」（所在地：東京都渋谷区）とコラボレーションし、「液体塩こうじ×大豆ミート」をテーマとした月替わりのランチメニューを、2月1日（月）より3ヶ月連続で提供します。また、「PEACE TABLE」のグランシェフ・大平哲雄氏のインタビューを収録したスペシャルムービーも同日公開します。

スペシャルムービーURL：<https://www.hanamarukitv.com/special/vVNWA>

■企画背景

現在、世界で「肉代替商品」の市場が盛り上がりを見せており、日本国内でも「大豆ミート」を使用した商品が注目を集めています。当社の主力商品である「液体塩こうじ」は、日本の伝統調味料である塩こうじを独自技術で液体化した万能調味料です。「液体塩こうじ」には、素材の臭みを抑える・旨みを引き出すといった効果がありますが、当社の分析（※）により大豆ミート特有の香りも抑えられることが確認されています。

今回の企画では、日本におけるヴィーガン料理の第一人者・大平哲雄シェフに、「液体塩こうじ」の効果を活かした3つの大豆ミートメニューを開発していただきました。コラボメニューは、大平シェフがグランシェフを務めるヴィーガンレストラン「PEACE TABLE」にて、2月1日（月）より、毎月1メニューを3ヶ月限定でご提供いただきます。

※「液体塩こうじ」が持つ大豆ミートへの効果について

当社が実施した香気分析（GC-MS ヘッドスペース法）により、「液体塩こうじ」には、大豆由来の植物たんぱくに含まれる、油分の酸化臭で知られる「ヘキサナール」の発生量を20%以上減少させる効果があることが確認されました。

これは、液体塩こうじの持つ糖分（ブドウ糖）がヘキサナールを吸着し、物理的マスキングによりヘキサナールの発生を抑えているためと考えられます。また、液体塩こうじにはおいを抑えるだけでなく、素材の旨みを引き出す効果を持ち、下処理だけでなく調味料としても活用いただけるほか、動物性原料不使用のため、ヴィーガン料理にも安心してお使いいただけます。

■メニュー紹介

乾燥タイプの大豆ミートを使用する際、特有の香りを抑えるために時間をかけて水で戻す作業が必要になりますが、液体塩こうじを使用することで下処理の時間を大幅に削減し、効率化を実現しました。また、ヴィーガン料理の要となる野菜の旨みを引き出す効果を持つことから、下処理だけでなく調味料としても活用していただきました。

◇2月限定メニュー

「液体塩こうじソイミートと大根のステーキ、塩こうじあんかけ風」

大根を液体塩こうじで煮ることで、ほどよい食感と味わいを実現しました。あんかけも液体塩こうじと薬味だけでシンプルに。液体塩こうじで下処理をし、旨みを引き出した大豆ミートを合わせました。



◇3月限定メニュー

「液体塩こうじを使ったエシャロットと旬彩のラグー」

液体塩こうじで下処理したフレークタイプの大豆ミートと、素揚げしたエシャロットを合わせたラグーソースは、味付けにも液体塩こうじを使用してまろやかに仕上げました。野菜をしっかり味わえるエスニックな香り漂う一品です。



◇4月限定メニュー

「液体塩こうじソイミートとアボカドのタルタル風」

液体塩こうじで特有の風味を抑えた大豆ミートをさっと揚げ、濃厚なアボカドと和えてタルタル風に。仕上げにも液体塩こうじを使用し、味に一体感を出しました。旬のアボカドをしっかり味わっていただけます。



■ヴィーガンレストラン「PEACE TABLE」大平哲雄様よりコメント

「液体塩こうじ」を乾燥タイプの大豆ミートを戻す際に使用すると、素早く大豆臭を取り除くことができるため、通常より大幅に調理工程を削減することができました。また、粒の塩こうじとは違い、すぐに溶けるため、素材の浸透スピードが速いのも魅力です。

大豆ミートはご家庭ではハードルの高い食材ですが、「液体塩こうじ」を使用することで、気軽に調理していただけたと思います。

また、「液体塩こうじ」は大豆ミートだけでなく、素材全体の臭みやアク感を取り除き、素材の一体感を出してくれます。和洋中、どのジャンルの料理にも合うので、ぜひ色々なシェフの方にもお試しいただきたいと思います。



■ハナマルキ株式会社 コメント

今回、ヴィーガン界を代表する大平シェフに、「液体塩こうじ」の大豆ミートへの効果についてご評価いただいたことを非常に光栄に思います。「PEACE TABLE」様では動物性の食材を一切使用せずとも旨みとコクが感じられる料理を提供されていますが、素材本来の旨みを引き出す効果を持つ「液体塩こうじ」は、まさにそのコンセプトとマッチする調味料です。また、今回の企画を通して、今世の中で注目を集める「大豆ミート」の課題のひとつでもある「特有の香り」について、液体塩こうじの効果をより多くの方に実感していただき、ご家庭や飲食店様での調理にご活用いただきたいと思います。

■ヴィーガンレストラン「PEACE TABLE」について

渋谷・道玄坂にある「PEACE TABLE」は、熟成野菜や淡路島産の採れたて野菜を使い、野菜の美味しさを極限にまで引き出した料理を提供するヴィーガン専門のレストランです。

世界各地のヴィーガン料理を研究し尽くした、日本におけるヴィーガン界の第一人者・大平哲雄氏がグランシェフを務め、「ベジ料理」「ヴィーガン料理」の魅力を発信しています。



店舗概要

- ・住所：東京都渋谷区道玄坂 1-16-15 道玄坂 NK ビル 1F
- ・営業時間：11:30～15:00 (Lo 14:30)
／17:30～22:00 (Lo 21:00)
- ・定休日：第二、第四土曜日・日曜日
- ・公式サイト：<https://peacetable-vegan.com/>



■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>

