

ハナマルキ「液体塩こうじ」×北海道名物「ザンギ」 液体塩こうじを使用した「塩麴ザンギ」 3月28日より北海道内にて新発売！



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、株式会社伸和ホールディングス（本社：北海道札幌市、代表取締役：佐々木稔之）と一般社団法人北海道ザンギ連盟（事務局：北海道札幌市、事務局長：金井英樹）とコラボレーションし、「液体塩こうじ」を使った「塩麴ザンギ」を3月28日（日）より、北海道内のイオンまいばすけっと（41店舗）にて発売いたします。

「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、ハナマルキ独自の製法でぎゅっと搾った液体タイプです。こうじ由来の活きた酵素の力はそのまま残っており、液体化なので計量しやすく、他の調味料や食材とも合わせ易いのが特徴です。こうじ由来の酵素には素材の旨味を引き出す特徴があり、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頂けます。

北海道名物である「ザンギ」とは、さまざまな調味料（醤油やしょうが、ニンニクなど）で濃厚な味付けをした鶏の唐揚げのことです。今回発売の「液体塩こうじ」を使用した「塩麴ザンギ」は「ザンギ」の北海道遺産登録を目指し、北海道および全国に広めていくという目的で、伸和ホールディングス様と北海道ザンギ連盟様が「ザンギの最高品質」を目指し開発着手した商品です。開発は足掛け約1年間に及び、さまざまな「ザンギ」を研究いただいた中で、他と差別化し付加価値を付けるために、当社の「液体塩こうじ」に着目、ご使用いただきました。「液体塩こうじ」を使用することで、鶏もも肉が柔らかくジューシーになり、衣つきも良くなりました。

【「塩麴ザンギ」について】

- 商品名：塩麴ザンギ
- 販売期間：3月28日（日）～
- 販売店：北海道内 イオン まいばすけっと 41店舗
- 価格：1パック（150g）本体価格298円（税抜）

【伸和ホールディングス株式会社】

商号：伸和ホールディングス

代表者：代表取締役 佐々木 稔之

所在地：札幌市西区二十四軒2条3丁目2番36号

事業内容：食品の製造・販売・小売・酒類の販売・飲食店本部運営・食品製造工場運営

北海道を中心に、炭火居酒屋「炎」や炭火焼肉「牛乃家」などを展開

<http://shinwa-holdings.co.jp/>

【一般社団法人 北海道ザンギ連盟】

団体名：一般社団法人 北海道ザンギ連盟

事務局長：金井 英樹

所在地：札幌市中央区北2条西2丁目19 TKP札幌ビル3階

活動内容：北海道のソウルフードと言われる、鶏の唐揚「ザンギ」の価値を高め、ザンギで北海道経済の活性化に寄与する。

<https://dozanren.com/>

【ハナマルキ「液体塩こうじ」】

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、生きた酵素の力と上品なこうじの旨味そのまま残った液体タイプの塩こうじです。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。

■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、

たんぱく質 0.2g、炭水化物 5.7g、食塩相当量 2.2g

■U R L：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

