

液体塩こうじを使った「ふっくらもちもち 塩こうじクレープ」を 特別価格100円で販売

「えきしおプレミアムウィークエンド」開催! 5月26日(金)~5月28日(日)@BUON de CREPE渋谷 名前に「こうじ」がある人は"実質0円"の「こうじ割」も!

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4月より、東京・渋谷の人気クレープ店「BUON de CREPE(ブオン デ クレープ)」とコラボレーションし、「液体塩こうじ」を使った新感覚の和風クレープ、「ふっくらもちもち 塩こうじクレープ」シリーズを BUON de CREPE 渋谷にて販売しております。

このたび、「液体塩こうじ」の売上好調を受け、「ふっくらもちもち 塩こうじクレープ」のうち「抹茶あんみつ」「塩こうじチキン(通常サイズ)」の2品を特別価格100円(税込)でご提供する、「えきしおプレミアムウィークエンド」を5月26日(金)~5月28日(日)の3日間開催いたします(※1)。

また、「えきしおプレミアムウィークエンド」開催中、お名前に「こうじ」が含まれることを証明するご本人確認書類を店頭でご提示いただくと、特別価格 100 円の「抹茶あんみつ」「塩こうじチキン(通常サイズ)」がさらに 100 円割引き(実質 0 円!)となる特典、「こうじ割」も実施いたします。

(※1) 各日ごとに開催時間が異なります。また、提供個数には上限がございます。詳細は次頁をご覧ください。



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。家庭用、業務用共に売上が伸びており、2016 年 6 月~2017 年 5 月期間で、対前年売上 130%の成長見込みと、毎年堅調に推移しています。このたびの「えきしおプレミアムウィークエンド」は、「液体塩こうじ」の売上好調を受け、皆様に感謝を込めて実施することとなりました。

【えきしおプレミアムウィークエンド 実施概要】

- ■開催日:2017年5月26日(金)~5月28日(日)
- ■開催時間:5月26日(金):13:00~18:00 / 5月27日(土)、28日(日):15:00~18:00
- ■開催店舗: BUON de CREPE (ブオン デ クレープ) 渋谷[東京都渋谷区宇田川町 13-11 KN 渋谷 1]

■販売メニュー、価格

下記の2品を特別価格100円(税込)にて販売いたします。(ご購入はお一人様1個まで)

- ・ふっくらもちもち塩こうじクレープ「抹茶あんみつ」(通常価格 550円)
- ・ふっくらもちもち塩こうじクレープ「塩こうじチキン」(通常価格 550円)



抹茶あんみつ (通常価格 550 円→特別価格 100 円)



塩こうじチキン (通常価格 550 円→特別価格 100 円)

■100 円での販売個数

2 品合計で1日200個まで。数量終了以降は、開催時間中でも通常価格での販売となります。

■「えきしおプレミアムウィークエンド」開催中も、その他のメニューは通常通り販売いたします。

【名前に「こうじ」を含む人は更に 100 円割引 (実質 0 円)! **こうじ割**】

「液体塩こうじ」の商品名にちなんで、お名前に「こうじ」を含む人限定の「こうじ割」特典も実施いたします。※各日先着 20 名様 限定の特典となります。

■こうじ割 特典内容

「えきしおプレミアムウィークエンド」の開催中、特別価格 100 円の下記メニューをご注文いただくと、さらに 100 円割引き(実質 0 円!)となります。

- 「抹茶あんみつ」(通常価格 550 円)
- ・「塩こうじチキン」(通常価格 550円)

■こうじ割 適用条件

- ・「えきしおプレミアムウィークエンド」の開催中、店頭でご注文時に、お名前に「こうじ」が 含まれることを証明できるご本人確認書類(運転免許証、健康保険証、学生証、パスポート等) をご提示ください。
- ・苗字、お名前どちらに「こうじ」が含まれている場合でも対象となります。 (例) 糀谷(こうじや)、綾小路(あやのこうじ)、康二郎(こうじろう)なども OK!
- ・特典の適用はご本人様のみとなります。お連れ様には適用されません。
- ・「えきしおプレミアムウィークエンド」の開催日・開催時間中であっても、100円販売の数量が終了している場合、特典は適用されません。

【ふっくらもちもち 塩こうじクレープ 商品ラインナップ】(記載の価格は通常価格)

「液体塩こうじ」を使った新感覚の和風クレープ。生地は、こうじの働きで香ばしくふっくらもちもち食感。「抹茶あんみつシリーズ」では、あん+塩こうじで甘みが引き立つ絶妙な味わいが、「塩こうじチキンシリーズ」では、こうじに含まれる酵素の力でやわらかくなった、旨みたっぷりのお肉が味わえます。

■ふっくらもちもち 塩こうじクレープ 抹茶あんみつシリーズ

うじのほのかな塩味が甘さを引き立てる、絶妙な味わいです。

液体塩こうじを使ったクレープ生地は、こうじの働きで香ばしくふっくらもちもち。 抹茶アイス、生クリーム、白玉、塩こうじ入りのあんこ、黒蜜で和風スイーツに仕上げました。塩こ



抹茶あんみつ 550円(税込)



抹茶あんみつ バナナ 650円(税込)



抹茶あんみつ いちご 650円(税込)



抹茶あんみつ バナナいちご 680円(税込)

■ふっくらもちもち 塩こうじクレープ 塩こうじチキンシリーズ

液体塩こうじを使ったクレープ生地は、こうじの働きで香ばしくふっくらもちもち。 塩こうじに漬け込んだチキンは、こうじの酵素の力でやわらかく、旨味たっぷり。チキンが 2 倍量の 「塩こうじ W チキン」は、軽食代わりにもなるボリューム満点の一品。



塩こうじチキン 550円(税込)



塩こうじ W チキン 650 円(税込)

【クレープ包装紙も特別デザインで提供!】

「ふっくらもちもち 塩こうじクレープ」は包み紙も特別デザインでご提供します。

塩こうじをモチーフにしたハートモノグラム柄に、「抹茶あんみつシリーズ」はクマ、「塩こうじチキンシリーズ」は鶏をあしらったキュートなデザイン。動物がクレープを抱えているようなシルエットになっています。

2種類買って並べれば、クマと鶏の仲良しショットも撮れる!?



【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がそのまま残った 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: 350ml/500ml

■栄養成分: 大さじ1杯(15ml) 当り

エネルギー24kcal、脂質 0g、ナトリウム 870mg、 たんぱく質 0.2g、炭水化物 5.7g、食塩相当量 2.2gl

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



【BUON de CREPE (ブオン デ クレープ) 渋谷】

渋谷の中心、井の頭通りに位置する人気のクレープ店。 作りたての生地で、イチゴやバナナなどお好みのフルーツと 口どけのよいクリームを包み込みます。

アイス、ホット、ブリュレやお食事系などバラエティに富んだクレープ 40 種類以上をご提供しています。

■住 所: 東京都渋谷区宇田川町 13-11 KN 渋谷 1

■営業時間: 平日・日曜 11:00~22:00

金・土・祝前日 11:00~23:00

■電話番号: 03-6416-9871

■定 休 日: 不定休

■八ナマルキ株式会社 会社概要

商号:ハナマルキ株式会社創業:大正7年11月1日設立:昭和21年11月5日代表者:代表取締役社長 花岡俊夫所在地:長野県伊那市西箕輪2701

資 本 金: 1 億円

事業内容: 味噌醸造販売および加工食品製造販売 U R L: http://www.hanamaruki.co.jp/

