



2017年7月19日(水)
ハナマルキ株式会社

砂糖不使用、ハナマルキ「液体塩こうじ」を使ったひんやりスイーツ
夏にぴったりの「塩こうじジェラート」シリーズ
7月25日(火)よりジェラート専門店BUON'AMOREにて販売開始

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)は、砂糖不使用のヘルシーな手づくりジェラートで人気の「BUON'AMORE(ブオン・アモーレ)」とコラボレーションし、「液体塩こうじ」を使った「塩こうじジェラート」シリーズを7月25日(火)より、BUON'AMORE全店(神楽坂店、渋谷マルイ店、丸井吉祥寺店、新越谷店)にて販売を開始します。

ラインナップは、ミルクの濃厚なコクが味わえる「塩こうじラテ・コラーゲン」と、すっきり爽やかな柑橘系ソルベ「塩こうじパッション・キウイ」の、2シリーズ全5品です。



販売期間: 2017年7月25日(火) ~ 9月20日(水)

販売店舗: BUON'AMORE 全店(神楽坂、渋谷マルイ、丸井吉祥寺、新越谷)

特設サイト <http://www.hanamaruki.co.jp/gelato.html>

「塩こうじラテ・コラーゲン」は、砂糖不使用、はちみつとミルクの自然な甘さが味わえるミルクジェラート。液体塩こうじの働きでミルクのコクがアップし、濃厚な味わいが楽しめます。「塩こうじパッション・キウイ」は、さっぱり柑橘系の「パッションフルーツソルベ」に、みずみずしいキウイダイスが入った、爽快ジューシーな一品。汗をかく暑い日に、美味しく水分・塩分補給できます。

「液体塩こうじ」は、粒状の塩こうじをハナマルキ独自の製法(特許取得)で液体にした、発酵うま味調味料です。「非加熱製法」の採用により、酵素の力が強まり、旨み・甘みを引き出す力が格段にアップしました。また、液体化により、計量しやすい・混ぜやすい・溶けやすい・焦げにくいなどのメリットが生まれ、スイーツなど様々な用途に利用可能となりました。「液体塩こうじ」を使ったひんやりスイーツをぜひお楽しみください。

【塩こうじジェラート 商品ラインナップ】 ※価格はいずれも税込

■塩こうじラテ・コラーゲン

砂糖不使用、はちみつとミルクの自然な甘さが味わえるミルクジェラート。液体塩こうじの働きでミルクのコクがアップし、濃厚な味わいが楽しめます。隠し味の柑橘エキスで、後味はさっぱり。コラーゲン入りで、美肌維持にもオススメです。

オススメのトッピングは、メイプルランチとマンゴーソース。サクサク食感とフルーティーなソースが、ミルクジェラートと相性抜群です。



カップタイプ 518円



スティックタイプ 432円

※シリアル1種類、ソース1種類を無料でトッピング可能（写真はメイプルランチとマンゴーソース）

■塩こうじパッション・キウイ

さっぱり柑橘系の「パッションフルーツソルベ」に、みずみずしいキウイダイスが入った、爽快ジュシーな一品。液体塩こうじの塩味が甘さを引き立てる、絶妙なバランスです。汗をかく暑い日に、美味しく水分・塩分補給できます。

「塩こうじパッション・キウイ」は、カップタイプ、スティックタイプのほか、ブラッドオレンジジュースを注いだフロートタイプも提供します。



カップタイプ 518円



スティックタイプ 432円



フロートタイプ 450円

※カップタイプ、スティックタイプはソース1種類を無料でトッピング可能（写真はフランボワーズソース）

【特別パッケージ】

「塩こうじジェラート (カップタイプ)」はデザインも特別仕様！涼しげでキュートなゴマフアザラシのイラスト入りカップでご提供します。



【BUON'AMORE (ブオン・アモーレ)】

砂糖不使用のヘルシージェラート専門店。美容や健康に良いとされるフルーツや野菜を使ったハンドメイドのジェラートを提供しています。また、砂糖の代わりに、独自の配合でビタミン・ミネラル・アミノ酸・酵素などをバランス良く含む蜂蜜を使用し、甘さを引き出しています。



店舗一覧 (全4店)

■神楽坂店

住 所：東京都新宿区天神町 67-8 天神ビル 1F

営業時間：【火～金、日】11:00～19:00

【土】11:00～20:00

定休日：月曜日

電話番号：03-6265-3030



■渋谷マルイ店

住 所：東京都渋谷区神南 1-22-6 渋谷マルイ 1F

営業時間：【月～土】11:00～21:00

【日・祝】11:00～20:30

定休日：マルイ規定カレンダーによる

電話番号：03-6455-1917

■新越谷店

住 所：埼玉県越谷市南越谷 1-11-4

新越谷 VARIE 1F-45

営業時間：10:00～21:00

定休日：新越谷 VARIE 定休日に準ずる

電話番号：048-940-5217

■丸井吉祥寺店

住 所：東京都武蔵野市吉祥寺南町 1-7-1 丸井吉祥寺店 1F

営業時間：10:30～20:00

定休日：丸井規定カレンダーによる

電話番号：04-2226-8841

【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 2.2g

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



【ハナマルキ株式会社 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/>