

8月8日はこうじの日！酵素のチカラで夏を乗り切る
液体塩こうじを使用したスナップディッシュの人気レシピを再現
会社で・家庭で楽しむ「えきしお弁当」が発売
8月8日(火)よりごちクル・シャシヨクルにて取扱いスタート



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)とスターフェスティバル株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:岸田祐介)は、8月8日「こうじの日」に向けて「液体塩こうじ」を使用した「えきしお弁当」を共同開発、お弁当・ケータリング総合モール「ごちクル」および、デリバリー型社員食堂「シャシヨクル」にて2017年8月8日より取扱いを開始します。

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、ハナマルキ独自の製法で液体化した調味料です。液体化により生まれる、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で、おかげさまで主婦の方を中心に好評を博しています。

また、液体塩こうじは、素材を冷めても美味しく保ち、色味を鮮やかにすることやご飯をつやつやにする効果があるため、お弁当メニューでも多く利用いただいています。

今回はそのような背景を踏まえ、液体塩こうじのメリットをより皆様に実感いただける液体塩こうじを使ったおかず・ご飯で構成した「えきしお弁当」の取扱いを開始します。

メインのおかずは、人気の料理写真投稿アプリ「スナップディッシュ (<https://snapdish.co/>)」で「液体塩こうじ」を使用した人気のお弁当向けレシピを起用。その場でお弁当を楽しんでいただくだけでなく、ご家庭でも作れるおかずとなっており、タグにレシピも記載しました。

この度の「えきしお弁当」の展開により、会社では酵素のチカラで美味しくそして健康的なランチを楽しんでいただき、ご家庭でも毎日のお弁当やご飯のヒントとなるような機会を提供してまいります。

【8月8日「こうじの日」について】

食文化としての日本食人気や健康志向の高まりから、ここ数年、国内外で、味噌や醤油・塩こうじといった日本の伝統的な「発酵調味料」の注目が高まっています。そこで、これらの発酵調味料の元となる「こうじ」に焦点を当てることで、こうじ及び発酵調味料を盛り上げていこうとの思いから、8月8日を「こうじの日」として登録しました。

日付を“8月8日”としたのは、漢字「麴」の中に含まれる「米」という字に由来します。「米」は、上下に2つの「八」の字が含まれており、古来より“八十八の手間”など「八」との縁が深い字となっています。その米を含んだ字を持ち、更にこうじ自体も米を原料としているため、こうじの原点として8月8日を記念日としました。

【えきしお弁当 販売概要】



豚肉の豆苗炒め
(コーンご飯)



塩こうじから揚げ



塩こうじチキン南蛮
(コーンご飯)



彩り豊かな9マス

- 商品名： 【えきしお弁当】豚肉の豆苗炒め
【えきしお弁当】豚肉の豆苗炒め(コーンご飯)
【えきしお弁当】塩こうじから揚げ
【えきしお弁当】塩こうじから揚げ(コーンご飯)
【えきしお弁当】塩こうじチキン南蛮
【えきしお弁当】塩こうじチキン南蛮(コーンご飯)
【えきしお弁当】彩り豊かな9マス

発売期間： 2017年8月8日(火)より1ヶ月

特設サイト：<https://gochikuru.com/campaign/shiokouji>

※公開は8月8日からになります



パッケージには「液体塩こうじ」を使った料理レシピが見られるQRコード付

お求め方法：

※画像はイメージです

①ごちクル

ごちクルサイトにて注文 <https://gochikuru.com/1545/>
<https://gochikuru.com/1420/> (神奈川エリア)

お届けエリア：東京都、千葉県、神奈川県(一部エリアを除く)

お届け可能時間：11:00~17:00(※エリアによって異なります)

電話番号：0570-00-5190(受付時間/9:00~19:00 年中無休)

②シャシヨクル

愛宕グリーンヒルズ、アーク森ビル「ランチパーク」エリア、アークヒルズ 千石山森タワー、
コロド日本橋、他 契約先企業オフィス、ビル内にてランチタイムに販売(※場所により異なります)

【ハナマルキ「液体塩こうじ」】 <http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

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



【ごちクルについて】 <https://gochikuru.com/>

ワンコイン弁当から、なかなか予約のとれない名店の味まで、インターネットから注文するだけで手軽に楽しむことができるデリバリーサービスです。47 都道府県をサービスエリアとし、全国で 800 ブランド 7,500 種類の商品を取りそろえています。提携する製造パートナーとともに、スターフェスティバルの商品開発スタッフがひとつひとつ商品開発を行っています。「ここでしか食べられない料理を、世界中いつでもどこでも」の世界観を目指し、オリジナルブランドのお弁当や、「賛否両論」の笠原将弘氏やミシュラン 2 つ星獲得の名店「京料理 たか木」の高木一雄氏など、有名料理人とコラボしたお弁当も多数手がけます。京料理の老舗「たん熊北店」や東京ミッドタウンの名店「HAL YAMASHITA」など有名料理店や料理人とお弁当の共同企画・開発を行い、日本各地にお届けを拡大しています。

【シャショクルについて】 <https://shashokuru.com/>

企業の会議室や空いているスペースを利用してお弁当を日替わりで販売する、“デリバリー型の社員食堂”と位置づけた、お弁当宅配&販売サービスです。契約企業のご担当者のご意見を参考に、弊社側で献立（どの弁当にするか）をつくり、毎日、飽きのこない弁当をお届けします。混んでいてランチ時間の確保が困難、面倒と感じるランチ難民が発生しやすいオフィス街でも、オフィスまで毎日さまざまなお弁当をお届けいたします。企業ごとの契約だけではなく、複数企業が入居するオフィスビルの管理会社・不動産会社などとの“ビルごと契約”にも対応しています。

【スナップディッシュについて】 <https://snapdish.co/>

料理写真の投稿を専門にした無料の料理写真共有アプリです。写真または写真とレシピをセットで投稿でき、ユーザー間の楽しいコミュニケーションも魅力です。累計投稿数 1700 万枚以上。

- ア プ リ 名： SnapDish 料理カメラ
- アプリ販売元： ヴァズ株式会社（本社：東京都武蔵野市、
代表：舟田善、URL：<http://vuzz.com/>）
- 利 用 料 金： 無料
- ダウンロード数： 累計 201 万ダウンロード

