



2017年9月19日(火)
ハナマルキ株式会社

ハナマルキ「液体塩こうじ」を使った新感覚のピザ
秋の旬食材を使った「塩こうじサンマのUMAMIピッツァ」
9月19日(火)より東京・自由が丘 バッボ アンジェロで提供開始

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)は、イタリア・トスカーナ地方の家庭料理をアレンジしたオリジナルメニューで人気のイタリアン・レストラン「BABBO ANGELO(バッボ アンジェロ)」とコラボレーションし、「液体塩こうじ」を使った新感覚のピザ、「塩こうじサンマのUMAMIピッツァ」を9月19日(火)より、BABBO ANGELO(東京・自由が丘)にて提供開始します。※提供はディナータイムのみ



提供期間: 2017年9月19日(火)~12月末(予定)

※時期により、サンマがイワシに変更となる場合がございます。ご了承ください。

提供店舗: 東京・自由が丘 BABBO ANGELO(バッボ アンジェロ)

店舗 WEB サイト <http://www.angelo-san.com/>

「塩こうじサンマのUMAMIピッツァ」は、ハナマルキの液体塩こうじと秋の旬の食材サンマを使った新感覚のピザです。ピザ生地は、塩こうじの効果でふっくらもちもち食感に仕上がりに、まろやかな旨味が広がるやみつきの味。具材のサンマは塩こうじでマリネしているので、焼き上げた際にふっくら感が増し、贅沢な味わいが楽しめます。

「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、無添加の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。和食に限らず、イタリアン、フレンチなど様々なジャンルの料理にもよく合い、外国人シェフの皆様からも好評をいただいています。

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、様々な用途に利用可能となりました。「液体塩こうじ」を使った新感覚の秋グルメをぜひお楽しみください。

【塩こうじサンマの UMAMI ピッツァ 詳細】

ハナマルキの液体塩こうじと秋の旬の食材サンマを使った新感覚のピザです。ピザ生地は、塩こうじの効果でふっくらもちもち食感に仕上がりに、まろやかな旨味が広がるやみつきの味。具材のサンマは塩こうじでマリネしているので臭みが抑えられ、焼き上げた際にふっくら感が増し、贅沢な味わいが楽しめます。イタリアから取り寄せた本格薪窯で焼き上げています。



※食材の仕入れ状況により、具材・内容が変更となる場合がございます。ご了承ください。
※時期により、サンマがイワシに変更となる場合がございます。ご了承ください。

■提供期間

2017年9月19日(火)～12月末(予定)

※ディナータイム(17:30～22:00)のみの提供となります。

■価格 2,000円(税抜)

=====

【提供店舗：自由が丘 BABBO ANGELO (バッボ アンジェロ)】

イタリア・トスカーナ地方の家庭料理をアレンジしたオリジナルメニューで人気のイタリアン・レストラン。日本全国の食材産地に足を運んだ経験を持つ、オーナーシェフのコッツォリーノ・アンジェロ氏による、日本の食材を生かしたこだわりのイタリア料理が特徴です。本格薪窯で焼き上げたピザをはじめ、高級食材をふんだんに使用したコース料理など、本格的なイタリア料理が堪能できます。



■住所：東京都目黒区自由が丘 1-25-12 リード 2F
(東急東横線 自由が丘駅 徒歩5分)

■営業時間：

- ・ランチ 平日 11:30～14:00 (ラストオーダー)
土・日・祝 11:30～14:30 (ラストオーダー)
- ・ディナー 17:30～22:00

※塩こうじサンマの UMAMI ピッツァはディナーのみの提供となります

■定休日：水曜日

■電話番号：03-5729-4339

※人気店のため、ご来店の際は事前予約をおすすめいたします。

※土・日・祝については、小学生未満のお子様のご来店はご遠慮いただいております。



オーナーシェフ
コッツォリーノ・アンジェロ氏

【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/>