

## 来年 100 周年を迎えるハナマルキの発酵技術を集結 昨年、即日完売した人気商品が今年も限定 500 セットで復活 「塩こうじ野沢菜漬けの素」 10 月より限定発売

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）は、昨年ご好評いただいた「塩こうじ野沢菜漬けの素」を、今年も 2017 年 10 月 18 日より限定発売します。

「塩こうじ野沢菜漬けの素」は、ハナマルキがこれまで味噌・醸造製品メーカーとして培ってきた発酵技術を活かし、発祥の地である長野県で広く親しまれている野沢菜漬けを、ご家庭で簡単にワンランク美味しくお楽しみいただけるように生まれた商品です。

### ■ 伝統技術から生まれた「塩こうじ野沢菜漬けの素」

ハナマルキは、みそ作りを通して長年、発酵技術の研究を重ねています。近年ではその技術を「塩こうじ」にも活かし、「液体塩こうじ」や「減塩塩こうじ」など、様々な塩こうじ製品を開発し、日本国内のみならず、各方面でご好評いただいています。

「塩こうじ野沢菜漬けの素」は、塩こうじが旨味を引き出し、保存機能を高めることより昔から漬物にも愛用されてきた点に着目。ハナマルキが生まれた長野県の定番のお漬物であり、長寿の秘訣とも言われる「野沢菜漬け」に応用した商品です。

### ■ 酵素が生きている“独自製法の塩こうじ” 野沢菜漬けのために特別にブレンド

ベースとなる塩こうじは、こうじ由来の旨みと甘みがしっかり感じられるよう、こうじ菌の選定からこだわり抜いています。塩こうじはハナマルキ独自の非加熱製法。製造工程で一切加熱をしないことで、生きた酵素が働き、素材本来のおいしさをぐっと引き出します。こだわり抜いて作った塩こうじをふんだんに使い、野沢菜漬けのために特別にブレンドしました。

また、野菜とこうじの持つ旨みを味わっていただきたいので、原料はシンプルに。化学調味料などは使わず、何段階も手間ひまをかけながら、製造しています。

昔ながらの自然な味わいを大切にした「塩こうじ野沢菜漬けの素」。生きた酵素のチカラで噛むたびに旨みが広がる、ワンランク上の野沢菜漬けをご家庭でお楽しみください。

### ■ 「塩こうじ野沢菜漬けの素」商品概要

商品名： 「塩こうじ野沢菜漬けの素」  
 発売日： 2017年10月18日（水）※なくなり次第販売終了  
 販売価格： 3000円(税込、送料無料)  
 販売方法： 限定500セットを信濃毎日新聞広告欄と  
 ハナマルキ EC サイトにて販売  
 EC サイト： <http://www.hanamaruki-shop.com/>



### ■ 会社概要

会社名： ハナマルキ株式会社  
 代表者： 代表取締役社長花岡俊夫  
 業務内容： 味噌醸造販売および加工食品製造販売  
 所在地： 本社 長野県伊那市西箕輪 2701  
 会社 HP： <http://www.hanamaruki.co.jp/>