

液体塩こうじで“サバ”を使ったボリュームのあるサラダが実現
酵素の効果でより健康的で食べ応えのあるサラダに
液体塩こうじを使用したオリジナルサラダ
サラダ専門店「サラダ」にて10月より発売開始



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、オリジナルサラダ専門店「サラダ」とコラボレーションし、「液体塩こうじ」を使ったサラダ「さばと塩こうじのグリルサラダ」「塩こうじピクルス」を10月より販売を開始しました。

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、おかげさまで好評を博しています。

また、液体塩こうじはサラダ含めた、生野菜との相性が良い調味料で、野菜の青臭さや苦みを抑える効果や、色ツヤをキレイにする効果があります。更に、でんぷんを含んだ野菜であれば、こうじに含まれる酵素がでんぷんを分解し、糖分が生成されるため、甘味、旨味を引き出します。

サラダは、魅力的な野菜・食材の使用にこだわり、協力してくれるパートナーの支援のもと、可能な限り魅力的な野菜を取り扱っています。サラダの野菜・食材を更に美味しく食べられるメニューが、今回のコラボレーションで実現しました。また、サラダは渋谷地域を中心に、企業の健康経営にも積極的に関わっており、今回のサラダでの液体塩こうじの採用を通して「企業の健康」というテーマにも貢献していきます。

今回のコラボレーションメニューは、サラダ全店とデリバリーで展開します。

【液体塩こうじ使用メニュー紹介】

さばと塩こうじのグリルサラダ

液体塩こうじにサバを漬け込んでいるので、サバの生臭さが抑えられ、身がふっくら仕上がりに、サラダとの組み合わせの相性が抜群に良くなります。また、ドレッシングにも液体塩こうじを使っているため、油分が控えられ、まろやかな旨みに包まれています。

塩こうじで調理したサバに根菜や豆腐、ナッツなどを合わせて和風な風味に仕上げたサラダです。鯖は健康に良い（アンチエイジング効果、脂質異常症予防、動脈硬化／高血圧予防、悪性貧血予防等々）だけでなく食べ応えがあるため、これ1つで満足できるサラダになりました。



塩こうじのピクルス

液体塩こうじにより、さっぱりしているのに、野菜の旨みとコクのあるピクルスです。

きゅうり、にんじん、大根、レッドキドニービーンズなどの様々な色味の野菜を使用し、液体塩こうじの効果で、色とツヤを引き出しました。見ても楽しい、食べて美味しいピクルスです。



【サラダより液体塩こうじについてのコメント】

液体塩こうじでサバをマリネすると、魚の臭みが取れることは以前から知っていたのですが、サラダの食材として利用するため、焼いた後に冷やしても美味しく食べられるかを懸念していました。しかし、そのまま焼いたサバと異なり、冷えたサバでも身がふっくらとジューシーな味わいであり、液体塩こうじの隠れた力に驚きました！

また、今回はドレッシングにも液体塩こうじを使用しました。ワインビネガー、オリーブオイル、コショウだけのシンプルなレシピですが、液体塩こうじのまろやかに広がる旨味により、言われないと分からない複雑なレシピに思えるくらいの完成度になりました。

液体塩こうじを利用したことで、塩こうじ独特の粒の食感もなく、サラダ全体に絡みやすくなっています。液体塩こうじとワインビネガーが混ざった瞬間に、すりガラスのように白濁する色も素敵です。

【ハナマルキよりコメント】

食材にこだわり、おいしいオリジナルのサラダメニューを常に探求されているサラダ様に液体塩こうじを評価いただき、嬉しく思います。サラダ様は企業にサラダを提供することを通じて「企業の健康経営」をサポートされていますので、企業で働く方へ液体塩こうじをアプローチできるという、貴重な機会もいただきました。液体塩こうじが野菜・サラダにも使用できることをこのサラダ様のメニューを通じて、多くの方に体験いただき、これを契機として「野菜、サラダにも使える液体塩こうじ」をさらにアピールしていきたいと考えています。

【オリジナルサラダ専門店「サラダ」】

サラダは、美味しいから食べなくなる。無理に食べないから継続性がある。我慢して健康を作るのではなく、もっとポジティブに、本能的に健康になる。そんな想いで作った、「チョップドサラダ」をお届けします。

2017年11月13日には、イートインスペースを備えた「サラダ TENNOZ REMOTE HUB」がオープン。また店舗販売の他に、企業への定期配送も行っています。 <https://www.salad.co.jp/>

サラダ 松見坂キッチン

営業時間: 11:00 - 20:00
住所: 東京都目黒区大橋 2-8-18
TEL: 03-6407-0966

サラダ TENNOZ REMOTE HUB

営業時間: 11:00 - 19:00.
住所: 東京都品川区東品川 2-2-43
*2017年11月13日オープン
*イートインコーナーあり

【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>

