



ハナマルキ「液体塩こうじ」 インドネシア特許取得のお知らせ

拡大する伝統調味料の海外需要 アジア戦略を加速

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、この度、当社製品「液体塩こうじ」に関して国内、米国、台湾に続き、インドネシアでの特許権を取得しました。（インドネシア特許番号：IDP000052477）

■取得の背景

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、当社独自の製法で液体化した調味料です。当社はこれまで、企業理念「素材とモノ作りを大切にしていこう」という考え方のもと、商品開発の技術向上に力を注いでおり、従来のペースト状の塩こうじに対する消費者からの「こうじの粒が苦手、使いにくい」という意見を受けて開発しました。日本国内では2017年1月に特許を取得しており、海外では米国、台湾に続き、この度インドネシアでも特許が認められました。

液体塩こうじの海外展開については、2015年に「ハナマルキ タイランド」を設立以後、海外での健康志向の高まりによる発酵調味料の注目から伸長してきており、液体塩こうじの海外売上は前年比約6倍（2017年）となっています。アメリカ、ヨーロッパ、東南アジア等で採用が始まっており、フランスではパリの三ツ星レストラン「ル・サンク」にて液体塩こうじを使ったオリジナルメニューがトップシェフにより展開されました。このような液体塩こうじの拡大を背景に、2019年1月より、タイにて液体塩こうじを製造する専用工場の新設に着工し、今年末より出荷予定となっております。

今回のインドネシアでの特許取得により、当社は日本の伝統調味料である「塩こうじ」及び「液体塩こうじ」のインドネシア展開を始め、アジア戦略を加速させ、更なる可能性の追求を目指してまいります。

■ハナマルキ「液体塩こうじ」商品概要

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液体タイプです。塩こうじの生きた酵素の力と上品なこうじの旨味が、そのまま残っています。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>

