



「液体塩こうじ」を活用し、簡単に本格的な献立ができることで大好評！

内山理名さんのオリジナルレシピも期間限定で公開

## 液体塩こうじの料理教室「ハナマルキッチン2019」

今年はタイで初開催！



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、2017年より大好評をいただいている「液体塩こうじ」を使った料理を学ぶことができるクッキングレッスン、「ハナマルキッチン2019」を2019年10月より、全国のABCクッキングスタジオ他、17会場で順次開講します。また今年はハナマルキッチン初の海外でのレッスンとして、タイに進出します。

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、当社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、この利便性により、鍋料理やドリンクなど、利用できる料理のバリエーションが増え、定番調味料として定着しつつあります。

ハナマルキッチンは2017年からスタート、今年で3年目になります。液体塩こうじの特徴を生かし、毎年さまざまなレシピを紹介し、実際に調理体験をしていただきます。今回は「レンジで温めるだけ」「混ぜるだけ」など1人暮らしにぴったりの簡単な時短レシピを用意しました。10月に鹿児島からスタートし、来年3月まで全17会場で開催予定です。また、海外での発酵調味料の注目による、液体塩こうじの海外売上増加を受け、タイで開催いたします。受講の予約は各実施日の前月10日から、ハナマルキッチン2019特設サイトにて受け付けます。

また、昨年同様、今年もお料理上手で知られる女優の内山理名さんをハナマルキッチンサポーターとして迎え、ハナマルキ・ホームページ内で内山さん考案の液体塩こうじを使用したオリジナルレシピを紹介する予定です（公開は10月以降予定）手軽に用意ができる材料で、素材のうま味を感じる本格レシピが目白押しです。

【ハナマルキッチン 特設サイト】

<https://www.hanamaruki.co.jp/hanamarukitchen.html>

【開催概要】 (9月5日現在の予定 ※日時・場所に変更となる場合もございます)

2019年	10月7日(月)	10:30~12:30 (受付開始 10:15)	ABC アミュプラザ鹿児島 クッキングスタジオ
	10月8日(火)	18:30~20:30 (受付開始 18:15)	ABC イオンモール沖縄ライカム クッキングスタジオ
	10月18日(金)	19:15~21:15 (受付開始 19:00)	ABC コレド日本橋 クッキングスタジオ
	10月28日(月)	13:15~15:15 (受付開始 13:00)	ABC たまプラーザ ファミリークッキングスタジオ
	11月7日(木)	14:45~16:45 (受付開始 14:30)	タイ・バンコク Central World Studio
	11月13日(水)	10:45~12:45 (受付開始 10:30)	ABC そごう千葉 クッキングスタジオ
	12月5日(木)	10:15~12:15 (受付開始 10:00)	ABC イオンモール盛岡 クッキングスタジオ
	12月11日(水)	14:30~16:30 (受付開始 14:15)	ABC エミフル MASAKI クッキングスタジオ
2020年	1月17日(金)	10:15~12:45 (受付開始 10:00)	ABC アリオ川口 クッキングスタジオ
	1月20日(月)	19:15~21:15 (受付開始 19:00)	ABC 名鉄百貨店本店 クッキングスタジオ
	1月22日(水)	19:15~21:15 (受付開始 19:00)	ABC 横浜ランドマーク クッキングスタジオ
	2月19日(水)	19:15~21:15 (受付開始 19:00)	ABC あべの and クッキングスタジオ
	3月4日(水)	10:30~12:30 (受付開始 10:15)	ABC 福井西武 クッキングスタジオ
	3月17日(火)	19:00~21:00 (受付開始 18:45)	ABC 神戸 BAL クッキングスタジオ
	3月18日(水)	10:30~12:30 (受付開始 10:15)	ABC 新宿野村ビル クッキングスタジオ
	3月20日(金)	19:00~21:00 (受付開始 18:45)	ABC 札幌赤れんがテラス クッキングスタジオ
	3月21日(土)	11:00~13:00 (受付開始 10:45)	大阪ガス ハグミュージアム クッキングスタジオ

参加費：一律2,000円(税込) 参加人数：上限40人まで(先着順)

持ち物：エプロン、ハンドタオル

予約方法: ハナマルキッチン 2019 特設サイト

<https://www.hanamaruki.co.jp/hanamarukitchen.html>

※レッスンのご予約は、前月10日より開始となります。

※大阪ガス ハグミュージアム会場のみ予約サイトが異なります。

予約時期・方法につきましては、追ってハナマルキホームページ上でお知らせします。

メニュー： ハナマルキッチン 2019 レッスンメニュー

- たたいて時短！チキンカツ
- 液体塩こうじで作るスープ
- 混ぜるだけで完成！時短サラダ
- レンチンで簡単ホワイトソース！茸とじゃがいものグラタン



## 【内山理名さん考案 液体塩こうじメニュー】

ハナマルキッチン 2019 の開講を記念して、昨年と同様、スペシャルサポーターの内山理名さんに液体塩こうじを使った特別メニュー2品を考案していただきました。今年はタイで初開催されるため、「液体塩こうじの冷めても美味しいカオマンガイ」と「液体塩こうじの柔らかラープムー」のタイ料理2品で、普段から液体塩こうじを愛用くださっているという内山さんだからこそ、液体塩こうじを入れることで素材の魅力が引き出された料理になっております。この特別メニューは、ハナマルキ・ホームページ内で公開予定です。



＜液体塩こうじの冷めても美味しいカオマンガイ＞



＜液体塩こうじの柔らかラープムー＞



### 内山理名(Rina Uchiyama)

1981年神奈川県生まれ。1998年に女優デビュー。

以降、テレビ、CM、舞台、映画などで幅広く活躍中。

現在、全米ヨガアライアンス RYT500 の資格を取得し、ヨガの講師としても活動する。

料理、アロマセラピーなど幅広い趣味を持ち、今年から本格的に農業も勉強し始める。

現在、ヨガと食をベースにしたリトリートの旅をプロデュース・企画中。

## 【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

■URL：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>



## 【ABC Cooking Studio】

国内に 127 スタジオ、海外に 37 スタジオを展開し、国内・海外会員約 33 万人が通う世界最大級の料理教室。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 37 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための食のスクール「abc kids+」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」、カラダを気遣うすべての大人にむけた「OTONA ABC Cooking Studio」など、幅広いブランドを展開中。