



報道関係者各位

2020年7月8日(水)  
ハナマルキ株式会社

## ハナマルキ、自社公式 SNS で料理講座の配信スタート 公式 YouTube・Instagram にて定期配信

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、以下当社）は、主力商品である発酵調味料「液体塩こうじ」の使い方をより多くの方に知っていただくために、自社公式 SNS を通じた料理講座の配信を開始しました。動画は当社の公式 YouTube チャンネルおよび Instagram アカウントにて配信し、公式 Twitter を活用して告知・拡散を行ってまいります。

### ■「液体塩こうじ」の幅広い使い方を、ハナマルキの「シェフ社員」が自らレクチャー。

当社の「液体塩こうじ」は、粒状の塩こうじを当社独自の技術で液体化した発酵調味料です。液体化することで汎用性が高まり、様々な料理にお使いいただくことができます。これまでも公式ウェブサイトやレシピ配信サイト、リーフレット等で液体塩こうじの使い方をお客様に発信してまいりましたが、動画ではより実践的な使い方が配信可能になります。また、動画には当社のレシピ開発に携わるシェフ社員達が登場し、日頃より商品を見続けているからこそその深い知識ときめ細やかなフォローで、初めて液体塩こうじを使う方にも分かりやすく使い方を説明いたします。

オンラインでの動画配信・ライブ配信を通じて、より多くのお客様とコミュニケーションを深めると共に、「液体塩こうじ」のファン醸成を目指してまいります。

### <配信内容>

#### ○YouTube（「おみそな〜らハナマルキ♪」公式チャンネル）

当社のコーポレートシェフやレシピ開発担当者が出演し、基本の使い方から応用編まで、液体塩こうじの効果をより実感できる使い方をご紹介します。

#### ・動画タイトル「液体塩こうじでおうちごはん」(月2本配信)



- ・第1回 鶏むね肉の下味冷凍♪ <https://youtu.be/5UiGNef-cJc>
- ・第2回「鶏むね肉の下味冷凍」を使った洋風炒め物♪ <https://youtu.be/aZh7IguJzpQ>

#### ・公式チャンネル URL

<https://www.youtube.com/channel/UCqTq7cd07NHTJIb0XKFFC-w>

## ○Instagram (ハナマルキ公式アカウント)

当社 Instagram 公式アカウントのレシピ監修を担当して頂いている管理栄養士・元雄桜子氏や、当社の社員による「ライブ配信」をメインに実施。お客様とリアルタイムでコミュニケーションをとりながら、液体塩こうじの魅力をお伝えしています。また、今後も月 1~2 回のライブ配信を予定しています。

### ・ 6 月実施ライブ配信タイトル「目指せ！液体塩こうじマスター」



### ・ 公式アカウント URL (アーカイブ配信中)

[https://www.instagram.com/hanamaruki\\_pr/](https://www.instagram.com/hanamaruki_pr/)

○Twitter 公式アカウント [https://twitter.com/hanamaruki\\_pr](https://twitter.com/hanamaruki_pr)

## ■ハナマルキ「液体塩こうじ」について

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>

