

2020年10月「液体塩こうじ」新しいテレビCM放映！
「料理番組風 90秒テレビCM」で
一流シェフが液体塩こうじの使い方を提案
液体塩こうじの認知拡大・商品理解を促進



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）の液体塩こうじを使ったレシピを一流シェフが毎回1品伝授する、料理番組風テレビCM「シェフのごはん」を10月1日（木）より全国にて（一部エリア除く）放映いたします。

■「液体塩こうじ」2019年度の売上高は前年比140%と大きく成長（家庭用）

2012年より発売を開始した「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。液体なので計量しやすく、他の調味料や食材とも合わせやすいのが特長です。こうじ由来の酵素が材の旨味を引き出し、肉・魚の漬け込みから、煮物・炒め物などの味付けまで万能調味料として幅広く使用いただけます。2012年の発売以来順調に売上を伸ばしており、2019年度の売上（家庭用）は対前年比140%増となりました。

■過去に前例のないハナマルキオリジナルのテレビCM企画「シェフのごはん」を放映

この度、さらに液体塩こうじの認知拡大・商品理解を促進するため、10月より料理番組風テレビCM「シェフのごはん」を全国（一部エリア除く）で放映します。この「シェフのごはん」は「1回90秒という放映時間」「トップシェフがおすすめメニューを紹介」という形式の過去に例を見ない、新しい試みを実現。在宅化による「おうちごはん」が増える中、液体塩こうじを使用した「簡単で、いつもと違うワンランクアップのメニュー」をご提案します。放映期間終了後に放映映像を当社ホームページ、当社公式YouTubeに掲載、継続的に液体塩こうじのPRに活用します。

■「シェフのごはん」特徴

①従来の1本15秒のスポットCMではなく、「1本90秒の長尺CM」という新しい手法

当社はこれまで春、秋の年2回、テレビCMの一般的な秒数である「15秒」のCMを放映するという手法を繰り返してきましたが、液体塩こうじの商品の特性上、15秒では商品の特徴・魅力を伝えることができないという課題がありました。その課題に対応するために、90秒という長尺の「料理番組風」のテレビCMを展開いたします。

②一流シェフ4名が液体塩こうじの使い方、魅力を紹介

「シェフのごはん」は「手軽にレパートリーを増やしたい!」「時間はないけど手抜きと思われたくない!」という主婦の方の思いに応え、4名の一流シェフが毎回1品、液体塩こうじを使って、簡単かつ極上の美味しさになる料理の作り方を伝授する料理番組風の長尺テレビCMです。多彩に使用できる万能調味料「液体塩こうじ」の特徴を一流シェフが引き出して紹介します。

シェフ：村田明彦さん



季旬鈴なり オーナー料理長。名店・なだ万で修業を積み、店を開店。7年連続でミシュラン1つ星を獲得。

料理：ジューシー鶏むね肉の液体塩こうじテキキ丼



シェフ：古賀達彦さん



目白旬香亭シェフ。真空調理など新しい手法をどんどん取り入れるアイデア豊富なシェフ。

料理：海老と野菜の液体塩こうじソテー



シェフ：遠藤泰介さん



パティスリーカメラリア銀座オーナーシェフ。フランスの名店で修業を積み、32歳で銀座にお店を構えた、若き天才パティシエ。

料理：メイプルバナナ液体塩こうじマフィン



シェフ：奥野義幸さん



ラ・ブリアンツァ オーナーシェフ。イタリア8州のレストランで修業。予約の取れない超人気イタリアン。

料理：鮭ときのこの液体塩こうじパスタ



③高い費用対効果。従来の予算の半分程度で実施

この「シェフごはん」を2020年4～6月に実験的に関東、関西エリアで全12回放映し、売上の検証したところ、液体塩こうじの売上を20～30%ほど押し上げる効果があり、当社がこれまで実施してきた15秒のテレビスポットCMより、断然費用対効果が高いことが判明しました。また、4～6月は関東、関西のみの放映でしたが、10月は関東エリア17回、関西、長野、高知8回、他エリアは4回と全国エリアで放映し、放映回数も増やします。

■「シェフごはん」概要

タイトル : 90秒テレビCM「シェフごはん」
放送エリア : 関東、関西、東海ほか全国（一部地域除く）
放映期間 : 2020年10月1日～31日
放映回数 : 関東17回、関西・長野、高知8回、他エリア4回
放送時間 : 90秒（1回）
出演者 : 村田明彦シェフ、奥野義幸シェフ、遠藤泰介シェフ、古賀達彦シェフ

■ハナマルキよりコメント

これまで「液体塩こうじ」のプロモーションについては、他に事例がない「新しい企画」を重視して実施してきましたが、今回はテレビCMにおいて「90秒の料理番組風CM」という新しい企画にチャレンジします。一流シェフ4名の皆様が、それぞれ液体塩こうじの特徴を引き出してくださっています。CM放送終了後も当社のSNSや展示会などで有効活用していきます。

■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。

商品名 : 液体塩こうじ 300ml
原材料 : 米こうじ、食塩/酒精
容量 : 300ml/本
栄養成分 : (大さじ1杯 [15ml] 当り)
エネルギー24kcal、脂質0g、たんぱく質0.2g、
炭水化物5.7g、食塩相当量2.2g
URL : <https://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

