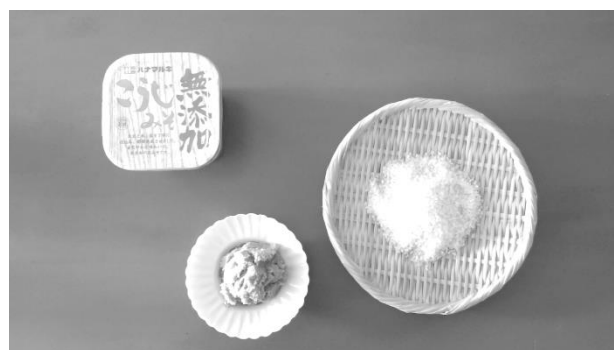
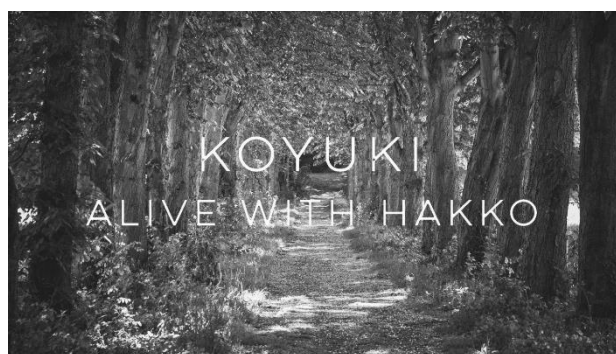


女優・小雪さんが発酵の魅力を語るメッセージムービー KOYUKI 「ALIVE WITH HAKKO」 ハナマルキTVにて12月1日(火)より独占公開

「子供には1日2回のおみそ汁を」独自の食育方法や
ハナマルキ商品を使った小雪さんのお料理シーンを初公開



ハナマルキ TV : <https://www.hanamarukitv.com/>
VOL1 : <https://www.hanamarukitv.com/special/43p6f>
VOL2 : <https://www.hanamarukitv.com/special/y6Crj>

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、動画型オウンドメディア「ハナマルキTV」にて、女優の小雪さんが発酵の魅力を語るメッセージムービー、KOYUKI「ALIVE WITH HAKKO」第1弾、第2弾を2020年12月1日より独占公開します。

■背景

当社は創業してから102年の間、「みそ」「塩こうじ」といった、麴を使用した日本古来の発酵調味料の研究を続け、世の中に発酵調味料の奥深さ、素晴らしさを伝えるべく取り組んでおります。近年では「液体塩こうじ」という、「塩こうじ」を搾って液体化した当社の独自の商品を通じて、国内、海外に日本の発酵文化を広めております。

この度、女優の小雪さんが「日本の発酵調味料の素晴らしさを伝えたい」と強く考えていらっしゃることを知り、小雪さんと協働で、メッセージムービーを制作し、ハナマルキ公式動画型オウンドメディア「ハナマルキTV」独占で公開いたします。このムービーを通じて、世界の人々に発酵調味料の魅力を伝えてまいります。

■ KOYUKI 「ALIVE WITH HAKKO」 概要

KOYUKI 「ALIVE WITH HAKKO」は普段から発酵食品を愛用されている小雪さんが発酵の魅力を伝えるメッセージムービーです。小雪さんのメッセージから始まり、各分野の発酵の達人との「発酵対談」、そして小雪さんのお料理シーンで構成しています。

「発酵対談」では、毎回各分野の発酵の達人たちをお迎えして、小雪さんとともに発酵食の素晴らしさ、普段の生活への取り入れ方などを紹介していきます。そしてムービーの最後は、小雪さんのお料理シーンを初公開。当社の「液体塩こうじ」「無添加こうじ」を使用した小雪さんオリジナルメニューを考案いただきました。レシピは当社のホームページのオリジナルページで公開します。

また、このムービーには英語テロップを記載し、グローバルで視聴できる内容に仕上げられています。ハリウッド映画にもご出演され、グローバルな女優として人気のある、小雪さんと共に、国内、海外に日本の発酵調味料の魅力を伝えてまいります。第3弾は来年以降の公開を予定しています。

■ 第1弾・第2弾「発酵対談」について

今回公開した第1弾、第2弾の「発酵対談」では発酵食スペシャリストであり、小雪さんとプライベートでも一緒にみそ作りを行っている岸 紅子さんが登場しています。お二人とも子育てに関するエピソードなどを交えつつ、発酵の魅力を語っています。

【子育てと発酵について】

岸さんは子どもが生まれてきた時に、アトピーや食物アレルギーを持っていたことがきっかけで、免疫やアレルギーに関して、勉強を開始しました。そこで、腸内環境を良くすることが重要であると分かり、発酵食に行きつきました。

小雪さんは「1日1回、1杯のおみそ汁だけ飲み干してくれたら」というのを目標に毎日2回おみそ汁を出したり、自分が用意するご飯の中には必ず発酵食が入っているそうです。「弱ったときほどおみそ汁が美味しい」や「一杯のおかゆに塩こうじをちょっとたらしただけの味」「米の甘味と炊きあがるまでの発酵のものと塩こうじだけの味」などシンプルな味を記憶として留めるにはどうしたらいいかと子どもたちの舌や記憶に残るよう、いつも考えていると語っています。

【料理について】

小雪さんは普段、素材の旨み分かるように、「全く味のつけない食事」というのも一品必ず出すようにしています。料理は「料理をしなきゃいけない」と思い込んでいる人が多いですが、料理は「何か手を加える」ことではなく、「素材と向き合うこと」で、その中でうまくコンビネーションしやすい発酵食は「調味料」と語っています。

■ 第1弾・第2弾「HAKKO RECIPE」概要

当社の「液体塩こうじ」「無添加こうじみそ」を使い、第1弾では「トマトスクランブルエッグの朝食レシピ」、第2弾では「栗とチキンのクリームシチュー」のレシピを公開しています。「液体塩こうじ」は、日本の伝統調味料である粒状の塩こうじを、当社独自の製法で液体化した調味料です。酵素の働きで食材の旨味を引き出す、柔らかくする、また塩こうじを液体化したことで味付けにも活用しやすく、様々な料理への汎用性が高いという特徴があり、消費者のあらゆる生活シーン、ニーズに対応できる「万能調味料」です。



＜トマトスクランブルエッグの朝食レシピ＞



＜栗とチキンのクリームシチュー＞

URL : <https://www.hanamaruki.co.jp/koyuki.html>

■小雪さんからコメント

新型コロナウイルスの影響により、「免疫力を高める」ということは、さらに世界中で大きなテーマとなっています。私の母は自分の体質改善と家族の健康のために、「発芽発酵玄米」を取り入れたり、ごま塩をかけた玄米、梅干し、煮物、みそ汁、おやつは小魚という食事を作ってくれていました。自分の体がとても丈夫なことに気付いたのは、高校生でモデルを始めてからです。強い体を作ってくれた母の食事になって、私も日本の伝統的な食品を子どもたちの食事に取り入れています。おかげで、子どもたちはインフルエンザにもかからないですし、丈夫に育っています。

今回のムービーで発酵の魅力がさらに皆さんに伝われば幸いです。ムービーの最後に使用しているハナマルキの「液体塩こうじ」は塩こうじが液体化されており、「発酵調味料」初心者の方にも簡単に使っていただけたらと思います。私も今では肉を漬けるとき、お米を炊くとき、卵を焼くときなど様々なシーンで使っています。また、みその商品である「無添加こうじ」は、とてもまろやかな味わいが楽しめます。皆さんもぜひ発酵食を試してみてください。

■出演者プロフィール

小雪

女優。1976年12月18日生まれ、神奈川県出身。

1995年から雑誌の専属モデルやショーで活躍し、1998年女優デビュー。ドラマ「きみはペット」「僕と彼女と彼女の生きる道」「不毛地帯」「フラジャイル」「大貧乏」、映画「ラスト・サムライ」「嗚呼伊右衛門」「ALWAYS 三丁目の夕日シリーズ」「杉原千畝」ほか多くの作品に出演。

幼少期より、母が体質改善と家族の健康のために作ってくれたごま塩をかけた発芽発酵玄米と梅干し、煮物、みそ汁、おやつは小魚という食事で育ち、自身も強い体を作ってくれた母の食事になって、日本の伝統的な食品を食事に取り入れ子供たちにも食べさせている。

Instagram : https://www.instagram.com/koyuki_official



岸 紅子

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会代表理事

環境省「つなげよう、支えよう森里川海」アンバサダー

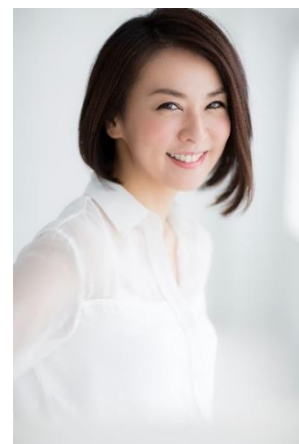
発酵食スペシャリスト/みそソムリエ/マクロビオティック中級

自身や家族の闘病経験をもとに、2006年にNPO 法人日本ホリスティックビューティ協会(HBA)を設立。多数の美容・健康・医療関係者とともに女性の心と体のセルフケアの普及につとめ、資格検定や人材育成を行う。

また、自らも自然治癒力や免疫力を引き出すためのウェルネス講座を幅広く実施。環境アクティビストとしても、ライフスタイルを通じた人にも地球にも優しいSDGsアクションを多く提言している。

NPO 法人日本ホリスティックビューティ協会 : <http://h-beauty.info/>

Instagram : <https://www.instagram.com/kishibeniko/>



■映像内のハナマルキ商品について

【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。

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>



【無添加こうじみそ】

大豆と米、塩を丁寧に仕込んだ無添加味噌。すっきりとした旨みとまろやかな味わいの淡色系。

商 品 名 : 無添加こうじみそ

原 材 料 : 大豆 (遺伝子組換えでない)、米、食塩

容 量 : 750g

