

【速報レポート】
一流シェフ 200 名が出席した麴と発酵のシンポジウム
品川プリンスホテル考案の和洋中のオール塩こうじビュッフェ
名だたるシェフたちが舌鼓み

2017 年 2 月 23 日（木）17:00 於:品川プリンスホテル

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、2 月 23 日、内閣府公認公益社団法人全日本厨士協会東京地方本部とプロフェッショナルマガジン「東京シェフズ」の提供イベント「A TASTE OF TOKYO」に協賛しました。

イベントでは、日本の発酵文化を推進されている小泉武夫先生の講演と、先生の講演を踏まえ、当社製品である液体塩こうじを活用した食事会が行われました。



日本の伝統調味料である「塩こうじ」は、近年、国外での注目が高まっております。アメリカの人気 YouTube 料理チャンネルでは shio koji を使ったフライドチキンのレシピ動画が 50 万回再生を突破、アメリカの人気レシピサイトには、洋食の調味料として shio koji を使用するレシピが投稿されるなど家庭にも浸透しています。また、食の国際会議にも登場し、「umami」の調味料として各国シェフから注目を集めています。

このように、国外において各国料理での塩こうじの活用が進む中、2 月 23 日に品川プリンスホテルにて、赤坂離宮 代表取締役 譚彦彬氏など著名なシェフの方をお招きし、東京農業大学名誉教授・小泉武夫先生による「日本の麴と発酵文化」の講演と、全てに液体塩こうじを採用した和洋中の各国料理の紹介・食事会が行われました。会場では、液体塩こうじを使った様々な料理を楽しむと共に、世界中から麴や発酵が注目されている中で、その魅力を改めて発信するべく、日本のプロシェフとしてどのようなことが出来るかが話されました。

■山田総料理長（品川プリンスホテル）ご挨拶

液体塩こうじを使用し、いろんな工夫を施した和洋中の料理を作りました。
調理人の心をこめた料理を楽しんでいただければ嬉しいです。

■buffet評論家・グルメジャーナリスト東龍氏より今回のbuffetの説明

今回のbuffetのコンセプトは「液体塩こうじの可能性を感じられるbuffet」をコンセプトにしました。液体塩こうじは使えば「こんなふうにあんなふう調理できるんだ」「自分だったらこういう風に作ろう」など、食べた方に料理の幅を広げていただけるようなbuffetにしたかったからです。和食はもちろん、洋食や中華料理やデザートにまで、ふんだんに液体塩こうじを使用しました。その中で、今日のbuffetが、皆さんの明日の料理のヒントになれば良いなと思っております。



液体塩こうじ使用 オードブル



液体塩こうじ使用 デザート

■参加シェフへのインタビュー

・グランドエクシブ初島クラブ 日本料理 料理長 酒井桂一氏

牛肉に塩こうじを使うと非常に美味しくなります。今日の料理を見ても分かるように、使える料理の幅が広く、日本の持つ素晴らしい調味料の一つなので太鼓判を押せると思います。

・ウェスティンホテル東京 畑山誠氏

今日の料理はどれも美味しいです。塩こうじをどう使っているのか分からなかったもので、それぞれ聞いて参考にしようと思います。今日の料理では鶏を使った料理が印象に残っています。ソースに塩こうじを入れてかけることで風味が生かされていました。普段は、塩こうじは魚に使っています。小鯛に塩こうじつけて蒸している料理が身がふくらして美味しかったからです。液体塩こうじの可能性にすごく感動しました。

・ウェスティンホテル東京 総料理長 沼尻寿夫氏

第一回目の賢人会議で、液体塩こうじを始めて知った時は、液体塩こうじの料理を作る側だったのですが、料理のレパートリーを考えるのに時間がかかりました。今回はこれだけの料理を考えたのはすごいと思います。液体塩こうじを下味で使うのか、食べさせる味付けとして使うか、など違った使い方をすることで料理の幅が広がっていくのだと、すごく勉強になりました。今日のbuffetにあった鴨うどんを食べて、液体塩こうじのレベルの高さを感じました。工夫次第で様々な料理に使えんと思います。

■ハナマルキ株式会社 代表取締役社長 花岡俊夫

小泉先生からは「麴」について心強いお話をいただきました。そして、日本を代表するシェフの方に液体塩こうじを使ったメニューをご用意いただきましたが、「感激するくらい美味しい」という経験は中々なく、貴重な経験をさせていただきました。またシェフの方々にも多数お見えいただき、心より御礼を申し上げます

塩こうじにつきましては「食の産業革命」ではないかと考えています。これからも塩こうじの可能性をさらに追求し、その特徴、良さを多くの皆様に認識いただくよう努めてまいりたいと存じます。

<ハナマルキ「液体塩こうじ」・業務用「やさしい液体塩こうじ」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。

「液体塩こうじ」

- 原 材 料： 米こうじ、食塩、酒精
- 容 量： 市販用 350ml・500ml
／業務用 500ml（1 ケース 8 本入り）
- 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>



市販用



業務用

業務用「やさしい液体塩こうじ」

- 原 材 料： 米こうじ、食塩、酒精
- 容 量： 500ml（1 ケース 8 本入り）
- 栄養成分： （大さじ 1 杯 [15ml] 当り）
エネルギー16kcal、たんぱく質 0.3g、脂質 0g、
炭水化物 3.8g、ナトリウム 420mg、食塩相当量 1.1g
- U R L：
http://www.hanamaruki.co.jp/products/food_shiokouji.html

