



ハナマルキ「液体塩こうじ」米国特許取得のお知らせ

進む国外での伝統調味料の注目。液体化でより現地料理にも適応。

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、この度、当社製品「液体塩こうじ」に関して国内に続き、米国でも特許権を取得しました。

（米国特許番号： U S 9,622,501 B 2）

この取得により、ハナマルキは日本の伝統調味料である「塩こうじ」及び「液体塩こうじ」の国内外での普及に努めてまいります。

■取得の背景

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。従来のペースト状の塩こうじに対する消費者からの「こうじの粒が苦手、使いにくい」という意見を受けて開発しました。日本国内では今年2017年1月に特許を取得しており、国内に続き、米国でも特許が認められました。

液体塩こうじは、当社独自製法「非加熱製法」の採用により、ペースト状の塩こうじと比べ、酵素の力が強まって旨みも格段にアップし、素材もより柔らかくなりやすくなりました。化学調味料不使用の調味料である点も、近年の健康志向に応え、売上の後押しとなっています。

当社はこれまで、企業理念「素材とモノ作りを大切にしていく」という考え方の下、商品開発の技術向上に力を注いできましたが、今回、初めて海外特許を取得し、自社技術が世界レベルで認められたことは、当社にとって大きな励みと自信になりました。

液体塩こうじ自体は海外での展開を強化しており、2015年にはタイに現地法人を設立。2016年には、フランスの有名ホテルでの起用が相次ぐなど、世界各地域での使用が加速しています。更に、今回の米国特許取得を契機に、液体塩こうじの国外での展開をより一層進めていく方針です。

ハナマルキは今後も、日本古来の発酵調味料である「塩こうじ」及び「液体塩こうじ」の更なる可能性の追求を目指してまいります。

■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。

■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

■U R L：<http://www.hanamaruki.co.jp/shiokouji.html>

