



〈報道資料〉

2017年12月吉日
ハナマルキ PR 事務局

【速報レポート】

フランスで空前の日本食ブーム、注目される「shio koji」 パリの三ツ星レストラン「ル・サンク」総料理長が 液体塩こうじを採用し、オリジナルメニューを考案 「液体塩こうじで、味覚の一つ上のレベルを見つけた」

2017年10月4日（水）12:30 於: Restaurant Le Cinq（レストラン・ル・サンク）
Four Seasons Hotel George V, 31 Avenue George V, 75008 PARI

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、10月4日、(公社)全日本司厨士協会東京地方本部発行の料理情報誌「東京シェフズ」の料理座談会「東京シェフズ賢人会議 in Paris」に協力。

本イベントでは「シェフ・オブ・サ・イヤー2016」にも輝いた、三ツ星レストラン「ル・サンク」(フォーシーズンズ ホテル ジョルジュ サンク パリ) 総料理長のクリスチャン・ル=スケール氏が液体塩こうじを使った料理を考案、集まったフランス各地のシェフやジャーナリストたちが、料理を堪能しつつ、液体塩こうじについて語り合いました。



現在、フランス料理界は空前の日本ブーム。食材からお皿まで、和風のものが増用されています。食材は、醤油やお茶、ゴマ、シソといった調味料や薬味が当たり前のように使用されている中、最近では発酵やUMAMI への関心が特に高く、トップシェフは常に自分の料理の可能性を広げる素材の探求を行っています。

そんな中、クリスチャン ル・スケール シェフが液体塩こうじを絶賛。その特性を活かし、このイベントのために5品のスペシャルメニューを作り上げました。「刺身をマリネすると味がしまると思う」「液体タイプは使いやすく、日持ちもする」「クリーム塩こうじしか使ったことがなかったが、発酵がより強く感じられるので魚はもちろん、フォアグラのマリネでも試してみたい」「肉のテクスチャーが変わっている気がする」など、新しい味、画期的な素材を求めるシェフたちの感性を刺激する会となりました。

また、本機会を経て、「ル・サンク」にて、肉料理と魚料理で液体塩こうじが採用されることとなりました。



<クリスチャン・ル=スケール シェフ コメント>

■液体塩こうじについて

液体塩こうじに興味を持ったのは、日本の友人で、以前フランスの同じ職場で働いていた先輩でもある上原雄三シェフ（青山オランジュリー・ド・パリ総料理長、六本木ヒルズ総料理長などを歴任）から教えてもらったのがきっかけです。彼の料理の品質は良く知っていますから使ってみようと思いました。

私は現在、日本のほとんどすべての調味料を愛用しています。しかし、私はフランス料理人です。私が作るものはアジア料理でも日本料理でもなく、あくまでもフランスの味です。何でもいいわけではありません。液体塩こうじの風味は、自然に私の料理に入り込んできました。実際に使ってみてとてもエレガントで素晴らしい良い調味料だと実感しています。調味料自体にも品質を感じて、このレストランの料理の質にも合うのはもちろん、液体塩こうじはヨーロッパ全体に受け入れられると感じました。

以前は魚をしめるのに塩水を使っていましたが、今は自信を持って液体塩こうじを使います。化学調味料の味ではなく自然の風味が出せる点が素晴らしい。私はブルターニュの出身なので、液体塩こうじの香りに故郷を思い出すような海の雰囲気を感じる点も気に入っています。

■メニューについて

私の下には10年働いている日本人のスタッフがいます。彼と相談しながら、魚や肉を漬け込んだり、揉み込んでみたり、ソースにしたりと、さまざまな試作を重ねました。

		
<p>アーティチョークのグリル タイムとレモンの香りをまわせた アーティチョークはブルターニュで良く食べられているお気に入りの食材の一つ。アーティチョークのジュレに液体塩こうじゼラチンを使うことで、口の中に余韻が残るような味に仕上げました。</p>	<p>モッツアレラとセップ茸をまわせた牛フィレ セップ茸のコンディモンに液体塩こうじを加えました。鉄板に押し付けるようにして香ばしく焼き上げた牛フィレ肉にセップ茸のコンディモンを足し合わせれば、こうじの旨みを強く感じられます。</p>	<p>鳩のグリエ カブとフォアグラのシュエツプス 醤油、リンゴ酢、赤ワインビネガーと液体塩こうじを合わせて醤油のマリネ液を作り、火入れした鳩に絡めました。香りと味が相まって、オリジナリティを出せたと感じる一品になりました。</p>
		
	<p>半生状に火を入れた鯛とエピスを効かせた トマトのコンフィ 鯛を5分間15%の塩水に漬けたあと、液体塩こうじに2時間漬け込みました。発酵してあるので、鯛がとても甘く感じられます。ふっくらとした仕上が</p>	<p>海の香りをまとったパイナップルとキウイ 海の香りをつけたかったので、キウイのマリネに液体塩こうじを使用したほか、赤トサカを煎茶と水、液体塩こうじで漬けて海苔の香りをつけた海藻水にし、キウイのスライスに合わせて真空にした</p>

	りにもなります。	のちオープンで乾燥させてキウイチップスを作りました。
--	----------	----------------------------

★ル・スケール氏が液体塩こうじの魅力について語るムービー、「東京シェフズ特別編集 <Le Squer × Liquid Shio koji>」を本日よりハナマルキ公式 YouTube チャンネルにて公開します。

<https://www.youtube.com/user/hanamarukipr>
 (おみそな〜ら ハナマルキ♪ YouTube 公式チャンネル)

<Chef Christian Le Squer プロフィール>

ブルターニュ地方プルイニック出身。レストラン・オペラのシェフに就任後、34歳で一ツ星、1998年に二ツ星を獲得。1999年にパヴィヨン・ルドワイヤンを引き継ぎ2000年に二ツ星、2002年に三ツ星、以降12年間にわたり三ツ星を維持し続けた(パヴィヨン・ルドワイヤンは現在も三ツ星を更新中)。2014年にはフランスの名門ホテル「ジ



ジョルジュ・サンク
メインダイニング「ル・サンク」

ョルジュ・サンク」の総料理長に迎えられ、2008年に三ツ星を失って以来8年間にわたって後塵を拝してきたメインレストラン「ル・サンク」にたちまち念願の三ツ星復活をもたらした。

同年フランスのトップシェフ6000名が選ぶ「シェフ・オブ・ザ・イヤー2016」に選ばれたほか、ミシュランと双璧の格付誌ゴエミヨでも最高位5トック(20点満点中19点)を獲得している。

<ハナマルキ コメント>

2016年の「シェフ・オブ・ザ・イヤー」を獲得され、フランス料理界に多大な影響力の持つ、ル・スケール氏に液体塩こうじを評価・採用いただいたことでは、非常に光栄なことで、今後の海外展開により拍車がかかるだろうと考えています。現在、液体塩こうじは売上を着々と積み重ねてきておりますが、これを機に今後も国内外へのPRを積極的に進めて参ります。

<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い料理に使えます。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

