



報道関係者各位

2018年10月25日(木)
ハナマルキ株式会社

ハナマルキ、液体塩こうじの工場をタイに新設

液体塩こうじを欧米、アジアで拡販。健康志向の高まりで需要拡大。



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、液体塩こうじを製造する新工場をタイに建設します。敷地面積は約1.6万平方メートル、2019年1月より着工する予定となっています。

この新工場設立により、ハナマルキは日本の伝統調味料である液体塩こうじの国外での更なる普及に努めてまいります。

■「液体塩こうじ工場」の海外建設の背景

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。液体であることの利便性や、ハナマルキ独自の非加熱製法により酵素の力を強めている点、化学調味料不使用である点などから、順調に売上が拡大しています。当社の塩こうじ事業は、今年度（2018年）に10億円を達成。液体塩こうじの売上は対前年比140%（2017年度）と近年急成長を遂げています。

液体塩こうじの海外展開については、2015年に「ハナマルキ タイランド」を設立以後、海外での健康志向の高まりによる発酵調味料の注目から伸長してきており、液体塩こうじの海外売上は前年比約6倍（2017年）となっています。アメリカ、ヨーロッパ、東南アジア等で採用が始まっており、フランスではパリの三ツ星レストラン「ル・サンク」にて液体塩こうじを使ったオリジナルメニューがトップシェフにより展開されました。

また液体塩こうじの製造特許を、日本国内、米国・台湾で取得。自社技術や商品品質について世界レベルで評価をいただいています。

■今後の海外展開について

このような液体塩こうじの拡大を背景に、タイに液体塩こうじの専用工場を新設します。

タイは「世界の台所」(kitchen Of the World) と呼ばれ、食品輸出の拠点となっています。今後、タイの近隣である中国、東南アジア地域を中心に、ヨーロッパ、アメリカへの輸出を加速させることで、液体塩こうじで「世界的な食の産業革命」の実現を目指します。

また、今回のタイの生産工場建設に加え、ベトナムに物流倉庫も確保しました。東南アジア圏内での液体塩こうじの安定供給を目指し、生産・物流両面で強固なインフラを構築していきます。

技術面においては、ハラール認証の取得も目指します。イスラムの戒律に沿った調理に使える調味料は限られているおり、今回 2020 年 1 月から出荷を予定しているため、訪日外国人が増加する状況においてイスラム教徒の方が日本食を楽しんでいただける機会の提供にも繋げてまいります。

売上計画については、2022 年に売上 20 億円（内訳：国内 15 億円、海外 5 億円 ※海外売上比率 25%）を計画しております。

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。

■基礎情報

社 名：サイアム ハナマルキ株式会社 (Siam Hanamaruki Co.,Ltd)

設 立：2018 年 9 月 13 日

所 在 地：タイ ヘマラート サラブリ工業団地内 (Hemaraj Saraburi Industrial Land)

代 表 者：代表取締役社長 花岡 俊夫

資 本 金：出資：ハナマルキ(株)100%出資

着工時期：2019 年 1 月～

出荷時期：2020 年 1 月より出荷 (予定)

投 資 額：10 億円 (土地取得代込み)

敷地面積：16175 m²

生 産 量：1000kl (キロリットル) /年

<サラブリ工業団地について>

バンコクより北へ約 90km、ここからタイ北部、東北部にかけての地区は鶏肉の一大産地で、加工工場が集約しています。また、タイ国内全域や 2 つの主要空港へのアクセスに便利なロケーションです。工業団地の周辺には各種専門学校や大学、研究施設が立ち並び、それらを通じて優秀な技術者等の労働力確保が比較的容易なエリアです。

団地内には約 1 0 0 の工場が操業しています。団地内のインフラ設備も充実しており、特に近郊にあるパサック・チョラシット・ダム (貯水量 8 億トン) から供給される工業用水が豊富。当工業団地は周辺地区により海拔が高いため 2012 年の大洪水のときに被害がありませんでした。

■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>

