



報道関係者各位

2019年3月18日(月)  
ハナマルキ株式会社

ハナマルキ「液体塩こうじ」×ベーカリー&レストラン沢村  
こうじの力でふんわり、しっとりしたオリジナル食パンが実現  
**液体塩こうじを使用した「塩こうじ食パン」**  
**軽井沢、広尾などで4月1日より1ヶ月限定発売**



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、株式会社フォンス（本社：長野県北佐久郡、代表取締役社長：小山 正 / 吉井 拓也、以下沢村）が運営する「ベーカリー&レストラン沢村」とコラボレーションし、「液体塩こうじ」を使った食パン「塩こうじ食パン」を4月1日（月）より1ヶ月限定で、長野・軽井沢、東京・広尾ほか、全国の沢村店舗にて販売します。

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、ハナマルキ独自の製法で液体化した調味料です。液体化により生まれる、計量しやすい・混ぜやすい・溶けやすい・焦げにくいなどのメリットで、おかげさまで好評を博しています。

【「塩こうじ食パン」について】

塩こうじの効果でふんわり、しっとりとした食感に仕上がっております。口に入れた瞬間、ふわっとこうじの香りが広がります。

商品名：塩こうじ食パン

販売期間：4月1日（月）～4月30日（火）

※軽井沢エリアの店舗のみGW期間中も販売いたします。

販売店：ベーカリー&レストラン 沢村 旧軽井沢  
ベーカリー&レストラン 沢村 軽井沢ハルニレテラス  
ブレッド&タパス 沢村 広尾  
ベーカリー&カフェ 沢村 広尾プラザ  
ベーカリー&レストラン 沢村 新宿  
ベーカリー&レストラン 沢村 名古屋

価格：¥880(税抜)



## 【株式会社 FONZ ベーカリー統括責任者 森田良太様よりコメント】

食パンに液体塩こうじを使用することで、こうじの風味と甘味が感じられる、非常にクオリティの高い食パンに仕上がりました。今回特に工夫した点は「液体塩こうじの割合」で、こうじの風味や甘みを感じさせる仕上がりにしたいと思考錯誤の結果、今の配合にたどり着きました。

液体塩こうじが持つアミラーゼという酵素によって、小麦デンプンを分解し糖に変える効果を持ちますので、小麦の素材の甘みを引き出させた仕上がりになります。また、焼き色も少し濃い色になるのが特徴です。さらに液体塩こうじには保水性を向上させる効果もあるため、焼き上がりの生地にしっとり感を持たせ、老化を遅らせるので焼き上がりから日数が経ってもパサつきが少なくなります。

今回、液体塩こうじは初めて使用しましたが、ここまでの仕上がりになるのには驚きました。一般的な粒のタイプよりも液体の方が圧倒的に使いやすいと感じました。また、液体塩こうじはパンとの親和性は非常に高いと感じましたし、いろいろな用途に使用できるポテンシャルの高い調味料だと思います。

## 【ハナマルキよりコメント】

今回、沢村様に液体塩こうじを評価いただき、「塩こうじ食パン」として販売いただくことになったことを非常に光栄に思います。

沢村様オリジナルの「塩こうじ食パン」は、きめ細やかに製造されており、こうじの風味が際立つ、付加価値のある食パンに仕上がっています。ぜひ多くの方に召し上がっていただきたいと思います。

液体塩こうじのパンへの効果については当社でも把握しており、これまでも提案してきましたが、今回の販売を通じて、多くの皆様に体験いただき、さらに液体塩こうじのパンへの効果の認知が広がることを期待しています。

## 【ベーカリー&レストラン沢村について】

2009年に軽井沢にて開業した沢村は、お客様に美味しいパンを届けたい。私たちはその気持ちをまず第一に、素材を厳選、製造工程で工夫を加え「沢村にしかないパン」をつくっています。20種ほどの国内外の粉をそれぞれのパンの個性に応じて使い分け、低温で長時間発酵させることにより、その旨味を最大限に引き出します。4種ある自家製酵母を用いることで味や香りに深みを持たせ、ミネラル分の高いカンホアの塩や栄養価の高い奄美諸島産サトウキビ原料100%の砂糖など、厳選した材料を使用しています。小さな変化がパン作りには大きな影響を与えるため、使用する水の硬度、パン工房内の温度や湿度、生地の温度などを日々調整し、職人のひと工夫を加えることで、毎日変わらない美味しさをお届けすることを心がけています。「沢村のパン」が、お客様の毎日の食卓を彩り、楽しく、美味しく、安心して召し上がっていただけるよう、私たちは毎日パンをつくり続けます。



## 【ハナマルキ「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、生きた酵素の力と上品なこうじの旨味そのまま残った液体タイプの塩こうじです。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>