



2012年4月発信
ハナマルキ株式会社

本格派の「塩こうじ」を新発売

手作りと同じ非加熱だから、注目の“酵素”が活きている！

味噌製品の製造販売を行う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、以下ハナマルキ）は、この春の新商品として、現在、注目度 急上昇中の発酵食品「塩こうじ」を発売いたします。



「塩こうじ（塩麴）」は、麴と塩、水を混ぜて醗酵・熟成させた日本の伝統的な食品で、近年の健康・美容意識の高まりから、女性を中心に人気を集めています。

手作りで安心・簡単に発酵食品を取り入れることができるほか、「塩こうじ」で特に注目されているのは、“酵素のチカラ”です。“酵素”は食材のたんぱく質などを分解し、食感をやわらかくしたり、旨みをアップしたり、消化吸収を助けるなどの働きを持ちます。

そこで、ハナマルキでは、“酵素のチカラ”に着目し、極力手作りに近い製法を採用することで、他社製品に比較して2倍以上もの“酵素のチカラ（※自社分析に基づく）”を達成しました。“生きた酵素”の働きで、いつものお料理が変わります！

ハナマルキ「塩こうじ」は、2012年4月16日（月）からの出荷で、売上げは初年度3億円、3年目には、シリーズ累計で年間10億円を見込んでおります。

<ハナマルキ「塩こうじ」のポイント>

- ①非加熱だから酵素のチカラが活きている！
- ②独自製法により、麴臭などを抑え、どのお料理にも合う風味を実現！
- ③使いやすいキャップ付パウチにパック（賞味期限：常温6ヶ月）！

<製品概要>

名 称：塩こうじ
原材料：米こうじ、食塩、酒精
内容量：180g
価 格：オープン
荷 姿：12個入り（W72×D40×H190mm／個）