



2021年3月18日

報道機関 各位

一般社団法人北海道ザンギ連盟

「ザンギ」を通して北海道を元気に！

北海道遺産登録運動による

オリジナルザンギ完成報告記者会見のご案内

共同開発にて誕生しましたオリジナルザンギ「塩麴ザンギ」振舞います！

【記者会見概要】

この度、私共は「株式会社伸和ホールディングス」と更なるザンギの価値を高めるべく、ザンギの北海道遺産登録を目指した運動を取り組むことになりました。

その運動においての具体的な施策として、新たなオリジナルザンギを共同開発致しました。

記者会見では、北海道遺産登録を目指す運動の概要と、塩麴ザンギが誕生した経緯等についてご説明致します。

●開催日時および会場

2021年3月25日（木）11時より

（10時30分より受付及び振舞いザンギ開始）

株式会社伸和ホールディングス本社2階会議室

札幌市西区二十四軒2条3丁目2-36

「ザンギで北海道を元気にする」を団体理念に掲げる一般社団法人北海道ザンギ連盟は、半世紀以上の歴史があり、多くの道民に親しまれる北海道のソウルフード鶏唐揚「ザンギ」の更なる価値を高めるべく、様々な事業を展開しております。

●ザンギの北海道遺産登録を目指した運動展開

北海道の宝であるザンギの育成や活用する過程において、地域づくりや人づくりが醸成され、経済の活性化に繋がれると考えます。

●株式会社伸和ホールディングスとの共同開発

北海道遺産登録に向けた運動の具体的な施策として、塩ザンギが看板料理の惣菜店「持ち帰り専門店 炎」を展開される株式会社伸和ホールディングスとの共同開発にて新たなオリジナルザンギ「塩麴ザンギ」が誕生致しました。

●伸和ホールディングスのスローガン「食を通じてあふれる感動」

食は社会に貢献すべく地域に密着した事業を展開。北海道ザンギ連盟との親和性が高く、ザンギによる新たな価値を創造するに至りました。それは、ザンギの北海道遺産登録を目指す上での象徴的な事業と言えます。

●ハナマルキ株式会社の「液体塩こうじ」

新たなザンギの味を追求する中で、「素材とモノ作りを大切にしていく」という企業理念を持たれる味噌メーカーであるハナマルキ株式会社様の全面協力の下、独自の特許製法で作られた酵素の働きである素材のうま味を引き出す調味料「液体塩こうじ」を用い完成度の高いザンギが出来上がりました。

時節柄お忙しいかと存じますが、記者会見へのご出席及び取材のお取り計らいの程、何卒宜しくお願い申し上げます。

なお準備の都合上、ご出席を希望される際は、ご面倒でも事前にお申込み頂きます様、お願い申し上げます。

【本件についてのお問い合わせ先】

一般社団法人北海道ザンギ連盟事務局(担当:事務局長 金井)

札幌市中央区北2条西2丁目19 TKP札幌ビル3階

TEL:090-1309-0088 Email:dozanrenmember@gmail.com

※準備の都合上、2021年3月23日(火)迄に上記メールアドレス宛にご返信頂きますよう、お願い申し上げます。