

報道関係者各位  
プレスリリース

2024年4月30日  
株式会社東京フーズ

## 国産こしひかりを100%使用した日韓友好の架け橋 「華マッコリ」の公式オンラインショップ開設のお知らせ

～公式オンラインショップ開設キャンペーンも開催！～

お米の甘さと風味が生きるプレミアムな味わい、「華マッコリ」をお届けする株式会社東京フーズ（本社：東京都葛飾区、代表取締役：金 鎮得）は、皆様に愛される「華マッコリ」をより手軽にお求めいただけるよう、2024年4月30日に公式オンラインショップを開設します。

華マッコリ公式オンラインショップ：<https://hana-makgeolli.net>

### ■開設背景

これまでの注文受付方法には使い勝手の面で課題があり、多くのお客様からのご要望を反映し改善を進めてまいりました。新たなオンラインショップでは、スマートフォンにも完全対応し、お客様がどこからでも容易にお好きな時にご注文いただけるようになります。また、お支払い方法も従来の口座振り込みのみから、更に利便性を高めるためクレジットカードにも対応いたします。定期的なキャンペーン実施予定もあり、華マッコリの公式オンラインショップをこれからもご愛顧いただきたいと考えております。



### ■華マッコリとは？他のマッコリとの違い

千葉県芝山町の酒蔵で製造される「華マッコリ」は、伝統的韓国技法を駆使して韓国人間国宝が作った「呼吸するカメ」で熟成させたプレミアム生マッコリです。火入れを行わずに瓶詰めされるため、生きた乳酸菌や酵母菌が含まれており、これがもたらす自然な炭酸でスッキリとした味わいと共に、腸内環境の改善や美肌効果も期待できる一品です。人工甘味料や添加物は一切使われていないので、マッコリ好きの方こそ、是非これまでのマッコリとの違いをご実感ください。



## ■日韓友好の架け橋「華マッコリ」の開発秘話

華マッコリは日韓友好の象徴であり、もともとは千葉県富里でトンイマッコリとして誕生しました。最高級の多古米を原料にしていましたが、地元の農家さんの突然の逝去や立て続けに起きたトラブルなどで、富里でのマッコリ造りは困難になりました。そんな中、私たちは韓国人と日本人の御夫婦が経営されている芝山醸造と出会いました。製造拠点を富里から芝山へ移転し、安全な水と地元産のコシヒカリを用意し、熟成には韓國の人間国宝が作るカメを輸入しました。こうして華マッコリが完成しました。この名前の「ハナ」には韓国語で「1つ」という意味もあります。この華マッコリが日韓両国の友情を深めると共に、皆様の健康に貢献できる一助となるよう願いを込めております。(左：東京フーズ 金 鎮得 / 右：芝山醸造 後藤 英毅)



## ■公式オンラインショップ開設記念キャンペーンのお知らせ

開設記念キャンペーンとして、2024年5月15日から6月14日までの期間限定で、「華マッコリ乾杯セット」を【送料無料】でご提供いたします。本場韓国のアンジュ（おつまみ）と共に、国産こしひかり米のみを使ったプレミアム生マッコリの味わいを、特別価格でお楽しみください。

## ■サイト概要

サイト名 : 華マッコリ公式オンラインショップ  
URL : <https://hana-makgeolli.net>  
開設日時 : 2024年4月30日(火)

## ■会社概要

商号 : 株式会社東京フーズ  
代表者 : 代表取締役 金 鎮得  
所在地 : 〒124-0024 東京都葛飾区新小岩2-8-15 プリデ新小岩205  
事業内容 : 卸売業、小売業

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社東京フーズ  
担当 : 金 鎮得 (キム ジントク)  
TEL : 03-5663-6222  
FAX : 03-5663-6224  
MAIL : [tokyofoods.daikei@gmail.com](mailto:tokyofoods.daikei@gmail.com)