

編集部様 各位

冠省 皆様方にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

日頃は六甲味噌をお引き立て頂き誠にありがとうございます。

さっそくですが、私ども新商品「八穀味噌」のご案内を致します。
六甲味噌では以前より、厳選素材にこだわった味噌を造ってきました、
この度、発売の「八穀味噌」もそのシリーズの味噌です。

黍や粟等のいわゆる雑穀は古くから日本人が食してきたもので、最近では豊富なミネラルや植物繊維の健康素材としても注目されています。その意味では同商品もヘルシー志向の皆様にお奨めしたい商品です。どのような具材にも適しますので、色々なお味噌汁として食して頂ければと望んでおります。

秋になりますとお料理に味噌が活躍しはじめる時期です。御誌の読者の皆様にも是非、新しくて健やかな食の情報として発信して頂きたくお願い申し上げます。

草々

平成 18 年晩夏吉日

六甲味噌製造所

☆ プレゼント提供のご案内

読者の皆様へ新商品「八穀味噌」をプレゼント提供致します。

※ 掲載に際して画像データが必要な場合やプレゼント提供個数等のご相談は、

TEL 0797-32-6111 担当 長谷川迄

有限会社 六甲味噌製造所

〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL 0797-32-6111 FAX 0797-22-6518

www.rokkomiso.co.jp

六甲味噌製造所の新商品

八穀味噌

新商品「八穀味噌」

六甲味噌の芦屋蔵造・田舎をベースにミネラルの豊富な雑穀8種で仕込んだ天然醸造の味噌です。

雑穀に含まれるカリウムや鉄分は現在人に不足がちなミネラルと言われています。また植物繊維も豊富でヘルシー志向の方にお奨めしたい味噌です。

■原材料

八穀：米、大豆、黒大豆、麦、あわ、もち黍、たか黍、ひえ

■特長

- ・八穀のミネラルと植物繊維が含まれた味噌
- ・塩分は約10%の減塩タイプの甘塩仕立て
- ・合成保存料、色素、人工甘味料は使用していません
- ・糀や大豆の粒が残ったままの田舎造りの蔵だし赤みそ
- ・たっぷりの糀ならではの、まろやかな風味

■価格 300g ガゼット袋詰め 550円（税込み578円）

■ 発売時期 通年

