

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まして誠にありがとうございます。

さっそくですが、弊社の「こだわりシリーズ」に新しい味噌が誕生しましたので、ご案内させていただきます。

六甲味噌では以前より、国産の厳選素材にこだわった天然醸造の味噌を造ってきました。そのシリーズには「完熟みそ」をはじめ「八穀味噌」「黒大豆味噌」があります。

この度の新商品「芦屋そだち」は、上記の味噌と同様に国産の素材のみを天然醸造したものです。米赤つぶ味噌と米赤こし味噌の2種類があります。双方とも豊かな香りとまろやかな風味が特徴の甘口赤味噌で、どのような具材のみそ汁にも合います。

昨今は日本の食を見直す傾向が強くみられます。素材や製法の安心と安全を求める声、さらには地産地消を唱える声も多く聞きます。その意味に置きまして、新商品は健やかな食を求める皆様方のご要望にお応えできる味噌と自負しております。

御誌の読者の皆様に、是非、食の新情報として発信して頂きたいようお願い申し上げます。

草々

平成 20 年春吉日

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「芦屋そだち」米赤つぶ味噌と米赤こし味噌をプレゼントとして提供致します。

※ 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

「芦屋そだち」 米赤つぶ味噌 米赤こし味噌

「芦屋そだち」

六甲味噌の「芦屋そだち」は、収穫毎に品質が微妙に変わる穀物の中から、毎年、美味しい味噌に値する国産の米と大豆を吟味して天然醸造します。今回は国産米と宮城県産のあやこがね大豆を用いました。

【「芦屋そだち」 米赤つぶ味噌】

■原材料

国産米、国産大豆（宮城県産あやこがね）

■特長

- ・米と大豆を同量に仕込んだ甘口の赤味噌
- ・糀や大豆の粒が残ったままの田舎造りの蔵だし味噌
- ・香りが豊かで、みそ汁以外に煮込み料理にも活用できます
- ・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

■価格 300g ガゼット袋詰め 550円（税込み578円）

■ 発売時期 通年



【「芦屋そだち」米赤こし味噌】

■原材料

国産米、国産大豆（宮城県産あやこがね）

■特長

- ・米と大豆を同量に仕込んだ甘口の赤味噌
- ・ペースト状の滑らかな仕上げ
- ・香りが豊かで、どのような具材のみそ汁にも合います
- ・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

■価格 300g ガゼット袋詰め 550円（税込み578円）

■ 発売時期 通年



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