

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。

さっそくですが今年の年末に向けての限定品のご案内を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味噌を造ってきました。毎年恒例の迎春用の限定品「芦屋づくり 白みそ」もそのシリーズの一つです。今年も 11 月下旬より販売を開始致します。当商品は国産米と宮城県産「白目大豆」を用いた糀がたっぷりの白味噌で、滑らかで絹のような食感と、まろやかな自然の甘さが特徴です。関西地方では正月の雑煮に欠かせないものです。

また今年より「芦屋づくり 白みそ」に加えまして国産素材の「芦屋づくり 白粒(白あらみそ)」も販売することになりました。こちらは「芦屋づくり 白みそ」と同じ国産素材を用い、糀と大豆の粒を残したままの白みそです。魚や肉の味噌漬け等に活用して頂けます。

昨今は食品の素材や製法の安心と安全を求める声が消費者の皆様から多く聞きます。その意味に置きまして、当限定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。また地産地消や食育の観点からも、関西の食文化を発信する良い機会かと考えます。

御誌の読者の皆様には是非、食の新情報としてお知らせして頂きたいお願い申し上げます。

草々

平成 20 年秋吉日

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 白みそ」をプレゼントとして提供致します。

※ 掲載に際してプレゼント商品の内容、個数等のご相談、画像データに関しましては

TEL0797-32-6111 担当 長谷川までお申し出ください

有限会社 六甲味噌製造所

〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL0797-32-6111 FAX0797-22-6518

www.rokkomiso.co.jp