

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。

さっそくですがこの度、四半世紀を迎えます私どもの限定品「完熟みそ」のご案内をさせていただきます。

当社ではなるべく国産の厳選素材にこだわった味噌造りを行っていますが、原材料の産地が特定できる限定品の第一号がこの「完熟みそ」でした。厳選の素材を使用するため価格的には割高の商品ではありますが、にも関わらず発売以来、本物志向の根強いファンの皆様にささえられて25年がたちました。その間、日本人の食生活も大きく変化致しましたが、ここに来て食と安全、安心の関係から、さらにはスローフードの潮流もあり、このような本物の味がまた求められているように感じます。

秋から冬にかけては味噌が食卓で活躍しはじめる時期です。御誌の読者の皆様にも六甲味噌が長年頑な信念のもとに造ってきました「完熟みそ」を知って頂きたく思います。安心で安全な食の情報として、是非おとり上げ頂きますようお願い申し上げます。

草々

平成18年初秋吉日

六甲味噌製造所

☆ プレゼント提供のご案内

読者の皆様へ「完熟みそ」のサンプル(300g入)をプレゼントとして提供することができます。個数等はお相談ください。ただし限定品のためご意向に添えない場合もあります。

※ 掲載に際して画像データが必要な場合やプレゼントのご相談は、

TEL0797-32-6111 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

TEL0797-32-6111 FAX0797-22-6518

www.rokkomiso.co.jp

## 六甲味噌のこだわりの限定品 完熟みそ

### ■原材料

- 米：長野県佐久平式水田養魚田栽培平成 17 年度産こしひかり（胚芽 80%含有）  
※化学肥料を使用しない減農薬栽培
- 大豆：長野県佐久平式水田養魚田栽培産平成 17 年度  
※化学肥料を使用しない減農薬栽培

### ■長野県佐久平式水田養魚田について

佐久平では千曲川の源流域から流れるアルカリ性の河川水が運んでくる肥沃な土壌の水田で、江戸時代からコイ・フナの養魚が行われてきました。水田のプランクトンを食べて大きくなる養魚は一方で泳ぎ回ることにより、水田除草の役割を果たしています。田の泥をかきまぜてくれる為、常に水が濁って日光を遮断し、水草の光合成を抑える役割を担っているのです。つまり微生物と動物の生態系が農産物の生産を助けているわけです。

### ■特徴

- ・米と大豆を同量で仕込んだ甘口の赤味噌
- ・塩分は約 10%の減塩タイプの甘塩仕立て
- ・糀や大豆の粒が残ったままの田舎造りの蔵だし赤みそ
- ・胚芽 80%の含有米を使用しているためビタミンEが多くヘルシー
- ・たっぷりの糀ならではの、まろやかな風味

### ■ 価格 2kg 樽詰め 4410円（税込み）

1kg ピローパック入 2205円（税込み）

### ■ 発売時期 10月初旬から（6月より先行予約受付）

※限定品のため商品がなくなり次第販売終了

