

新聞社・出版社 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。

さっそくですが昨年の初夏に仕込みました特別の味噌「瀬戸内伍郷」が出来上がりましたので限定販売のご案内をさせていただきます。

六甲味噌では以前より瀬戸内周辺地方の味噌屋さんと美味しい味噌を造るための情報交換を行ってきました。この度の限定品は仲良しの社長達5人と「同じ素材を用いて各々の味噌蔵で醸造すると、どのような味の違いの味噌が出るのか？」との思いから実現した企画です。弊社以外に参加して頂いたのは岡山、広島、徳島、香川のご当地では老舗の味噌屋さんです。(別紙資料を参照してください)

使用した素材は米が岡山県産・朝日のはいが米、大豆は兵庫県産・夢さよう、塩は徳島県産・鳴門のうず塩です。昨年の6月13日に六甲味噌にて仕込みをし、各々が持ち帰って各蔵の種みそを加えて天然醸造しました。その味噌が半年以上の熟成の時を経てやっとできあがりしました。

各社それぞれの顧客様に販売することになり、六甲味噌の醸造分も「瀬戸内伍郷」とし3月中頃より発売を始めます。販売数は1kgの樽入りがわずか200個のみですので、通信販売と、懇意にさせて頂いていますお取引先様だけの販売に限らせて頂くことにします。

産地の特定できる安心の厳選素材を天然醸造したこだわりの味噌として、健やかな食の情報を求めておられる皆様を知って頂きたいと思えます。何卒よろしくお願い申し上げます。

草々

平成21年春

六甲味噌製造所

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

六甲味噌製造所の特別限定品

「瀬戸内伍郷」



■原材料

- 米：岡山県産 朝日のはいが米（酒造好適米）
- 大豆：兵庫県産 夢さよう（もち大豆）
- 塩：徳島県産 鳴門のうず塩（ミネラルを多く含む）

■特長

- ・糶が12、大豆が10の割合で仕込んだ糶歩合が多い甘めの米赤味噌
- ・糶を多く使用しているため、
つぶ味噌であっても、こし味噌に近い滑らかな仕上がり
- ・酒造好適米「朝日」を使用しているので豊かな香り
- ・もち大豆こと「夢さよう」特有の粘りのあるもちっとした仕上がり
- ・塩分は約10，5%の減塩タイプの甘塩仕立て
- ・はいが米を用いているためビタミンEの含有が多くヘルシー

■価格 1kg 樽詰め 1890円（税込み）

■発売時期 3月中旬予定 200個限定