

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。

さっそくですが四半世紀余りご愛顧をいただきましたこだわりの限定品「完熟みそ」が新しい原材料で生まれ変わりましたのでご案内をさせていただきます。

当社ではなるべく国産の素材にこだわった味噌造りを行ってきましたが、原材料の産地が特定できる限定品の第一号が「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したが、それ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きました。この完熟みそが、より安心の新しい原材料で、より美味しく生まれ変わります。今年より地産地消の精神を反映し、米・大豆・塩の全てに兵庫県産を用いて仕込むことにしました。(原材料の仔細は別紙参照) 原材料選びでは産地に足を運び、生産者の方にもお会いしました。(仔細は別紙、新しい完熟みそのおはなし参照)

今年の春に仕込み芦屋の蔵で熟成しました新「完熟みそ」は、9月初旬より従来の顧客の方にお声をかけさせて頂き、ご予約も順調に賜っています。10月初めからは一般の方々にも新「完熟みそ」を販売させていただきます。涼しくなると味噌が食卓で活躍しはじめる時期です。一人でも多くの皆様に六甲味噌が頑な信念のもとに素材を厳選し造った新しい「完熟みそ」を知って頂きたく思います。

安心、安全で美味しい食の情報として、是非、お取り上げ頂きますようお願い申し上げます。

草々

平成 20 年初 9 月吉日



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

六甲味噌のこだわりの限定品 新しい「完熟みそ」

■原材料

- 米 : 兵庫県産 蛇紋岩米コシヒカリ・はいが米 (胚芽 80%含有)
大豆 : 兵庫県産 サチユタカ
塩 : 兵庫県産 赤穂塩 並塩

[蛇紋岩米コシヒカリ]

名前の由来は蛇の鱗のような紋のある岩盤質の土壌からきている。
兵庫県北の但馬地方他、全国でも数箇所しかない珍しい地層で、
ミネラル分が豊富、特に米の甘い旨味に係わるマグネシウムを多く含む。
生産量が少なく、美味しいため「幻の米」とも言われている。



[サチユタカ]

兵庫県の特産品・丹波の黒大豆と栗のような味わいのエンレイ種の系統をひく。
甘くてビタミンEの含有量が多い。

[赤穂塩]

赤穂市の瀬戸内海の海水を濾過精澄。海水を 100%用いて製造した国産塩。

■新「完熟みそ」の特徴

- ・米と大豆を同量で仕込んだ甘口の赤味噌
- ・たっぷりの糀ならではの、まろやかな風味と豊かな香り
- ・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
- ・原材料のはいが米、大豆ともにビタミンEを多く含むためヘルシー

■価格 2kg 樽入 : 4410円 (税込) 1kg ピローパック入 : 2205円 (税込)

■ 発売時期 10月初旬から ※限定品のため商品がなくなり次第販売終了