

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。

さっそくですが新商品のこだわりの限定品「酒米仕込み」のご案内をさせていただきます。

六甲味噌では以前より、国産の米と大豆にこだわった天然醸造の味噌造りに努めてきましたが、この度の新商品は地産地消の精神を反映し原材料全てが兵庫県産の味噌です。

特に米は当地、灘の酒米で有名な「山田錦」を用いています。

芦屋の蔵にて熟成した「酒米仕込み」は、酒米ならではの豊かな香りが生きた優しい味わいの味噌に仕上がりました。野菜、海草、茸等、様々な具材の味噌汁に合います。

昨今は食品の素材や製法の安心と安全を求める声を、消費者の皆様から多く聞きます。

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。さらには食材に恵まれた兵庫県ならではの味噌として、全国に兵庫県ブランドを発信していきたいと望んでいます。

御誌の読者の皆様にも是非、知って頂きたく何卒よろしくお願い申し上げます。

草々

平成21年11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「酒米仕込み」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

TEL 0797-32-6111 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

TEL 0797-32-6111 FAX 0797-22-6518

www.rockomiso.co.jp

## 六甲味噌の新品・こだわりの限定品 **酒米仕込み**

「地産地消」の精神から原材料を全て兵庫県産にこだわった天然醸造の米赤つぶ味噌です。  
当地、酒処の灘で美味しい酒ができる米として全国的に有名な「山田錦」を用いて挑戦しました。

### ■酒米仕込みの原材料

#### **米：兵庫県産 山田錦 五歩搗き米**

兵庫県吉川町が発祥の地で、酒米の横綱と言える米です。美味しい日本酒のほとんどが山田錦から出来ると言っても過言ではありません。大粒で心白（米の中心の白い不透明な部分の澱粉質）が大きく、粒張り、粒揃いの良い米です。

※酒米仕込みには山田錦を五歩搗きにして用いました。

#### **大豆：兵庫県産 夢さよう**

収穫量が少ないのでポピュラーな品種ではありませんが、別名「もち大豆」とも言われ、甘味が強く粘り気のある大豆です。

※酒米仕込みは夢さよう種の大粒を厳選して用いました。

#### **塩：兵庫県産 赤穂塩 並塩**

赤穂塩の並塩は兵庫県赤穂市の瀬戸内海の海水を取水し、それを濾過精澄した海水を 100%用いて製造した国産塩です。

### ■特長

- ・粃が 1 2、大豆が 1 0 の割合で仕込んだ粃歩合が多い甘めの米赤つぶ味噌
- ・たっぷりの粃ならではのまろやかな風味
- ・酒米使用ならではの豊かな香り
- ・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 1 1 %仕立て



■ 800g 樽入り価格 1890 円（税込み）

■ H21 年 11 月下旬発売※限定品の為なくなり次第終了