

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、昨年の春に限定販売させていただきました「瀬戸内伍郷」の第二弾を今年も販売することになりましたのでご案内をさせていただきます。

「瀬戸内伍郷」は六甲味噌と親交の深い瀬戸内周辺の味噌屋さんの社長達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が味噌に出るのか？」との思いから実現した企画です。弊社以外のご参加は岡山、広島、徳島、香川の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)

今年とは違う原材料で同じ試みに挑みました。今回の原材料は米が「岡山県産・朝日(はいが米)」、大豆は「広島県産・サチユタカ」、塩は「徳島県産・鳴門のうず塩」、「香川県産・瀬戸のあらじお」そして「兵庫県産・赤穂塩」です。この原材料で昨年6月19日に六甲味噌にて仕込みをし、各々が持ち帰り各蔵の種みそを加えて天然醸造したものをいよいよ、この春より各社の顧客様に販売することになりました。

六甲味噌の醸造分も「瀬戸内伍郷」第二弾として3月初め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のみに限らせていただくことにします。

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に知って頂きたいと思っております。何卒よろしく願い申し上げます。

草々

平成22年春
六甲味噌製造所

六甲味噌製造所の特別限定品

「瀬戸内伍郷」第二弾

■原材料

米： 岡山県産 朝日のはいが米（酒造好適米）
大豆： 広島県産 サチユタカ
塩： 徳島県産 鳴門のうず塩
香川県産 瀬戸のあらじお
兵庫県産 赤穂塩

■特長

- ・ 酒造好敵米「朝日」使用による豊かな香り
- ・ 大豆「サチユタカ」の栗のような甘さが生きたまろやかな風味
- ・ 塩分約11%のすっきりとした味わい
- ・ 糀の量を低く抑えた粘りのある仕上がり
- ・ はいが米使用のためビタミンEを多く含みヘルシー

■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



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

<http://www.rokkomiso.co.jp>