

新聞社・出版社 編集者様 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。

この度は私どもの新しい進物用商品のご案内をさせていただきます。秋が深まりますとお歳暮の時期が近づいてまいりますが、六甲味噌では年末、年始にお勧めできる贈答品として「芦屋そだち3個セット」を販売することになりました。

芦屋そだち3個セットは国産の原材料を芦屋の蔵で醸造した「芦屋そだち」のシリーズの「米赤こし味噌」、「白味噌」、「赤だし味噌」の3種を詰め合わせた商品です。どのような具のみそ汁にも合う天然醸造の米赤味噌、関西では迎春用のお雑煮に欠かせない白味噌、そして米赤味噌と豆味噌を独自にブレンドした魚介のみそ汁にぴったりの赤だし味噌です。個性ある味噌の組み合わせですので、いただく方も重宝される…と自負しております。

近年はお歳暮やお年賀の習慣が薄れつつありますが、季節のご挨拶としてお世話になった方に感謝の気持ちを贈る習慣は日本特有のものとして大切にしたいと考えます。

年末から来春にかけて季節のご挨拶を考えている皆様に、健やかな贈り物として「芦屋そだち3個セット」を活用していただきたく思います。何卒よろしく願い申し上げます。

草々

平成 22 年秋

六甲味噌製造所

☆プレゼント提供も可能ですので、ご希望の場合はご相談下さい。

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.rokkomiso.co.jp

六甲味噌製造所の新しい進物用セット

「芦屋そだち3個セット」

芦屋そだち「米赤こし味噌」「白味噌」「赤だし味噌」各 300g 1 個ずつの詰め合わせ

■芦屋そだち 米赤こし味噌

原材料：国産米 国産大豆(エンレイ) 国産塩

特徴：米と大豆を同量に仕込み天然醸造した甘口の米赤味噌

ペースト状に滑らかに仕上げたこし味噌のため調理に使いやすい味噌
まろやかな甘さと豊かな香りが特徴で、どのような具材のみそ汁にも
合います

■芦屋そだち 白味噌

原材料：国産米 国産大豆（宮城白目）国産塩

特徴：糶と大豆の割合が2 1 対 1 0のため、糶の甘い香りが生きた味噌

絹のような滑らかな食感とまろやかで自然な甘さが特徴

関西ではこの味噌を正月の雑煮に用いたり、和え物、和菓子にも用います
色々な味噌との合わせ味噌にとっても便利な味噌です

■芦屋そだち 赤だし味噌

原材料：国産米 国産大豆 国産塩

特徴：天然醸造した「芦屋そだち 米赤こし味噌」と国産大豆使用の豆味噌を

独自にブレンドし、きめ細かで滑らかなペースト状の仕上げた味噌

関西では魚介のみそ汁の定番です

赤だし味噌の特有の香りと海の幸の旨味が美味しさの相乗効果を生みます

■価格 2 1 0 0 円（税込み） ■発売時期 通年

