

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。

昨年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した。本年も引き続きご指導くださいますようお願い申し上げます。

さっそくですが六甲味噌では、2012年NHK大河ドラマ「平清盛」の放送を機に、一年間神戸市全域において展開されるイベント「KOBE de 清盛2012」の認定商品として「酒米仕込み」を発売することになりました。同商品は地元・兵庫県の原材料のみで仕込んだ味噌ですので、その意味でも今回の企画に参加し、地元の活性化に努めたいと考えます。

神戸市には今年の大河ドラマの主人公・平清盛に縁の地が多く、市を挙げて神戸の観光振興に努める企画が計られています。去る1月21日には神戸市内に清盛の足跡を紹介する「歴史館」ならびに「ドラマ館」が開館されました。今回、ご紹介する「酒米仕込み」はそちらの売店でも販売されております。

六甲味噌もささやかではございますが、地元、神戸の情報発信のお役に立ちたいと望んでおります。そのためには皆様方のお力添えも必要でございます。

何卒、よろしくようお願い申し上げます。

草々

平成24年1月吉日

六甲味噌製造所

追伸 神戸に関するイベントや特集等の企画には「KOBE de 清盛2012」の認定商品・「酒米仕込み」をプレゼント提供させていただく所存です。

0797-32-6111 長谷川までお問い合わせください。

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.rokkomiso.co.jp

「KOBE de 清盛2012」の認定商品・「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。平成22年度優良ふるさと食品中央コンクールの国産農林産品利用部門において「農林水産省総合食料局長賞」を受賞致しました。

■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

- ・糀が12、大豆が10の割合で仕込んだ糀歩合が多い甘めの米赤つぶ味噌
- ・たっぷりの糀ならではのまろやかな風味
- ・酒米使用ならではの、旨い日本酒にも通じる豊かな香り
- ・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11%仕立て



■価格 400g入・1050円

■販売場所 平清盛「ドラマ館」「歴史館」