

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いただきまして誠にありがとうございます。

さっそくですが、新発売の「塩糀」のご案内をさせていただきます。塩糀は糀と塩、水を混ぜ合わせ発酵、熟成させた日本古来の調味料です。古くから漬けもの等に使われてきましたが、近年、調味料として新しい使い方が提案され大変なブームになっております。六甲味噌にも昨年あたりから、糀の問い合わせが入るようになり今年に入りましてもずっと続いている状態です。このような状況下で「塩糀」としての商品化を望まれる方も多く、そのお声を反映して今回の商品化の運びとなりました。

発酵食品の糀は料理に用いると酵素の働きで味により旨味が出ます。また色々な素材、色々な調理に幅広く活用できます。ただ、ご自宅で作るには手間もかかり、さらに生の糀は市販では入手できにくい状況です。ですから、この度の「塩糀」を待ち望んでおられる方は多いと考えます。

六甲味噌が手間をかけて作った糀を用いた塩糀を多くの皆様に知っていただきたく思います。新しい食の情報としての発信にお力をお貸していただけましたら幸いです。

何卒、よろしく願い申し上げます。

草々

平成 24 年 3 月 吉日  
六甲味噌製造所

有限会社 六甲味噌製造所

〒 6 5 9 - 0 0 1 5 兵庫県芦屋市楠町 1 1 - 1 6

TEL 0 7 9 7 - 3 2 - 6 1 1 1 FAX 0 7 9 7 - 2 2 - 6 5 1 8

www. rok komi so. co. jp

## 六甲味噌の新品「塩糀」

### ■六甲味噌の糀について

六甲味噌は米味噌を中心に製造しています。米味噌の出来は「糀」が鍵を握ると言っても過言ではありません。そのため、糀作りにはあえて全工程の機械化を避け、種付け後の発育温度の確認・管理、床がえし等の手入れを手作業で行い大切に育てています。

私どもの機械管理に頼らない糀作りの技術は同業者様からも高い評価を受けています。

昨年、社長の長谷川が兵庫県の技能顕功賞をいただきましたが、糀作りの技も受賞の理由の一つに挙げられました。

### ■新品「塩糀」の特徴

- ・味噌屋ならではの手間をかけて作った生糀を使用
- ・発酵物の糀を用いた健やかな調味料
- ・塩に替わる調味料として漬けもの以外にも様々な料理に活用ができる
- ・糀の働きが素材の旨味をひきだす
- ・糀の働きが素材の持つ特有のおいさを、まろやかな風味にする

### ■「塩糀」のレシピ例

- ・野菜の浅漬け
- ・鶏、豚肉の即席漬
- ・魚の塩糀漬け焼き
- ・茹卵、豆腐の即席漬



■価格 140g 入・588 円(税込) 本体価格・560 円

■発売開始 3 月 21 日を予定

■通年商品