

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。

この度、以前より販売しておりました田楽みそのパッケージを変更しまして、リニューアル発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。

六甲味噌の田楽みそシリーズは「白」「赤だし」「木の芽」「柚子」の4種あり、使い切りタイプの小袋入りで販売をしてきました。ただお客様より絞り出しができるチューブタイプにして欲しいとのお声も多く聞かれ、この度のパッケージ変更になりました。

田楽はこれからの季節、ご家庭は言うまでもなく戸外でのバーベキューにも楽しんでいただけるお料理です。私どもでは田楽みそを多彩な調味料として、和えものやパスタ等の簡単レシピを紹介しております。

新しいパッケージで使いやすくなった田楽みそ、ならびに田楽みその活用方法を、多くの皆様に知っていただきたいと思えます。

耳よりな食の情報として発信のお手伝いをしていただければ幸いです。

よろしく願い申し上げます。

草々

平成 25 年 3 月 吉日

六甲味噌製造所

☆プレゼント提供のご案内

リニューアルした、チューブタイプのパッケージ入り田楽みそを読者、視聴者の皆様にプレゼント提供致します。下記までお問い合わせください。※担当 長谷川

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

## 六甲味噌の「田楽みそ」が新しくチューブタイプのパッケージで発売開始！

### ■「田楽料理」について

田楽料理は豆腐やこんにゃく、茄子や里芋等、比較的淡白な味の素材に、香り良い味噌をぬって食べるものですが、名前の由来は平安時代の田楽という芸能から…と伝わっています。串にさした豆腐の田楽が豊作のお祭りに踊る田楽法師の姿に似ていることから、この名前が付いたそうです。

### ■六甲味噌の田楽みそ

- ☆田楽みそ・白 六甲味噌の自信の米糍をたっぷり用いた滑らかな白味噌がベースです。豆腐や茄子の田楽にお勧めで、辛子や酢と合わせることで辛子味噌和えや酢味噌和えにも活用できます。
- ☆田楽みそ・赤だし 全国味噌鑑評会で何度も賞をいただいた赤だし味噌をベースに、少し甘い味に仕上げています。茄子やこんにゃくの田楽にお勧めで、生春巻きのタレとしても活用できます。
- ☆田楽みそ・木の芽 白味噌をベースに木の芽と山椒の香りを生かして味を調えています。豆腐や白身魚等の淡白な素材の田楽にお勧めで、筍の木の芽和えやパスタのソースにも活用できます。
- ☆田楽みそ・柚子 白味噌をベースに香り高い柚子を合わせて味を調えています。柚子のほろ苦さも残した大人の味わいで、各種田楽料理以外にも冷奴のタレやスイーツにも活用できます。



田楽みそ（120g 入）白:420 円・赤だし:420 円・木の芽:473 円・柚子:473 円※全て税込

■発売開始 H25 年 3 月下旬      ■販売方法 直販・通販・量販店への卸し

■田楽みその楽しい活用方法

☆田楽みそ・白「わけぎのぬた」

田楽みそ・白にお酢と、とき辛子を混ぜ合わせると簡単にできあがります。わけぎと季節の魚介を合わせると、美味しい一品になります。



☆田楽みそ・赤だし「生春巻きのタレ」

田楽みそ・赤だしはそのまま、生春巻きのタレとして使っていただけます。



☆田楽みそ・木の芽「筍の木の芽和え」

茹でた筍に田楽みそ・木の芽を和えるだけで簡単に美味しい筍の木の芽和えが出来上がります。



☆田楽みそ・木の芽

「田楽みそ・木の芽のパスタ」

熱してニンニクの香りつけをしたオリーブオイルに茹でたパスタ、キャベツ等を入れ、田楽みそ・木の芽をあえると洒落なパスタの出来上がりです。



☆田楽みそ・柚子

「柚子みそとカッターチーズのカナッペ」

カッターチーズに田楽みそ・柚子を混ぜクラッカーにのせるだけで出来上がりです。



☆田楽みそ・柚子「冷奴」

冷奴に田楽みそ・柚子をかけると爽やかな香りが、食欲をそそります。

