

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。

今回は、六甲味噌の創業95年を記念しまして特別に販売をすることになりました「口福(こうふく)の白味噌」のご案内をさせていただきます。

六甲味噌が創業以来、頑なに守っている技に「手間をかけて育てる糶」があります。この糶をたっぷり用いて仕込む白味噌は多くの方にご愛顧いただいております、毎年、年末が迫りますとお正月の雑煮用としてたくさん出荷しています。

従来、販売してきました白味噌とは別に、六甲味噌では氏神様の「芦屋神社」に特別仕込みの白味噌を奉納しています。奉納の白味噌は兵庫県産の厳選の米、大豆を用い、芦屋の蔵で大切に造ります。今年は創業95年の節目の年でもありますので、この白味噌を皆様方に限定販売することに致しました。召し上がっていただいた方に美味しい福がもたらされるように「口福(こうふく)の白味噌」と名付けております。

白味噌は関西の食文化です。お正月の御雑煮に欠かせない白味噌の新しい情報として、この機会に多くの皆様に知っていただければと望んでおります。

何卒、よろしく願い申し上げます。

草々

平成 25 年 11 月 吉日
六甲味噌製造所

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

六甲味噌創業 95 周年記念
「口福の白味噌」特別販売 500 個限定!

こうふく

■「口福の白味噌」の原材料 ※全て兵庫県産

- ・米:蛇紋岩米コシヒカリ 兵庫県但馬地方の蛇紋岩土壌の棚田で収穫されます。大地の恵のミネラル(マグネシウム・カリウム)をたっぷり含み、幻のお米とも呼ばれるほど貴重で美味しいお米です。
- ・大豆:夢さよう 兵庫県佐用町で採れる大豆です。独特のコクと旨味が特徴で、ねばりのあるもちっとした食感から別名「もち大豆」と称されています。
- ・塩:赤穂塩 瀬戸内の海のミネラルをたっぷり含んだ塩です。

■「口福の白味噌」の特徴

- ・手間をかけて育てた糶を大豆の倍用いた20割糶仕込み
- ・3度も水を変えて丁寧に煮た大豆を使用
- ・糶本来のすっきりとした甘さが生きた上品な味わい
- ・なめらかな絹のような仕上がり

■六甲味噌の氏神様「芦屋神社」

六甲味噌のある芦屋の氏神様です。地元の方々には縁結び、産業発展等の神様として親しまれています。※芦屋神社公式サイト<http://www.ashiyajinja.or.jp/>

■白味噌は関西の食文化

白味噌は京の食文化が伝わった地域で食されています。関西では正月の雑煮用の味噌として用いられます。また花卉餅や柏餅等、季節の和菓子にも使われています。



■「口福の白味噌」 500g 1575 円(税込)

■販売個数 500 個※売り切れ次第、販売を終了 ■11 月中旬よりネット通販で販売