

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いただきまして誠にありがとうございました。今年も変わらず精進させていただきますので、引き続きご指導のほどよろしくお願い致します。

新春早々ではございますが「甘ざけ」の販促を兼ねまして、受験生、恋人達（バレンタイン）向けにキャンペーンを実施しますのでお知らせ致します。

六甲味噌では手間をかけた糀のみで作った「甘ざけ」を昨年より販売しています。「甘ざけ」は飲む点滴とも言える優れた内容で、疲労回復、消化吸収を助ける、保温効果等、健やかな発酵飲料と認められていますが、特に脳のエネルギーであるブドウ糖が多く含まれているため、塾の先生方や医療関係者からは受験に良い食品としても注目されています。一方でチョコレートもカカオの香りが集中力や記憶力を高める効果があることが、色々な実験から明らかになってきました。

そこで六甲味噌では「甘ざけ」と「チョコレート」を組み合わせた「甘ざけホットチョコレート」のレシピの提案とともに、受験生、そしてバレンタインシーズンでもあるので、恋人達向けに、「甘ざけ」と「紅糀甘ざけ」を1個ずつ購入して下さった方にもれなくチョコレートをプレゼントすることに致しました。

受験ならびにバレンタインに向け、受験生のお母さまや恋人達等、若い世代に甘ざけを知っていただきたく望んでおります。何卒、よろしくお願い申し上げます。

草々

平成 26 年 2 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.rokkomisoco.jp

六甲味噌は「甘ざけ」で受験生を応援します！

■「甘ざけ」と「紅糍甘ざけ」を1個ずつ購入の方にチョコレートプレゼント

六甲味噌の「甘ざけ」250g入+「紅糍甘ざけ」250g入（期間限定品）を、1個ずつセットでご購入の方に、ハートのチョコレート（プレーンタイプ30g）をもれなくプレゼントします。

■「甘ざけ」は脳にもよい発酵飲料

甘ざけの成分はブドウ糖、オリゴ糖、ビタミンB1,B2,B6、グルタミン等のアミノ酸で、この優れた内容成分が脳を活性化すると、塾の先生や医療関係者からも注目を集めています。脳のエネルギー源はブドウ糖であることはよく知られていますが、ビタミンB群の不足は倦怠感、眠気、ストレス等の悪影響を及ぼします。ストレスが多くなるほどビタミンB1の消費が激しくなると言われています。つまり受験生にとってビタミンB群は重要な栄養素と言えます。ブドウ糖とビタミンB群の双方が含まれている「甘ざけ」は是非、受験生の方に活用していただきたい飲み物です。

■チョコレートの香りは集中力を高めるアロマ効果

チョコレートの甘い香りには集中力や記憶力を高める効果があることが、色々な実験から明らかになってきました。成分のテオブロミンには、神経を鎮静させる作用があることも分かっています。つまり精神を落ち着かせ、集中力をアップできるので…受験の前にはチョコレートを食すると良い効果が期待できそうです。



■「甘ざけ」250g 399円(税込) 「紅糍甘ざけ」250g420円(税込)

■「紅糍甘ざけ」は限定品のため、売り切れ次第、キャンペーンを終了

■キャンペーン開始 平成26年2月3日よりネット等で販売

受験生、恋人達に作って欲しい「甘ざけホットチョコレート」

材料

- ・甘ざけ（または紅糍甘ざけ）
- ・チョコレート（プレーンなものが好ましい）

作り方

1. 鍋に甘ざけ適量を3倍程の水で薄めたものを入れ
火にかける
2. 甘ざけがふつふつと煮たってきたらチョコレートを入れ
溶けるまでよくかきまぜて出来上がり

※チョコレートの甘味があるので、甘ざけは通常より少し薄い目でも構いません。
お好みで調整してください。

