

平成26年6月吉日

新聞社・出版社 編集者様 各位

氏神様「芦屋神社」の宮司さんのお言葉に応じて 素朴な風味の「味噌あめ」を新発売

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。

(有)六甲味噌製造所（所在地：兵庫県芦屋市 代表：長谷川憲司）は、新商品「味噌あめ」12粒入 370円（+税）を6月初旬より発売することになりましたのでご案内致します。

新商品「味噌あめ」は、六甲味噌、自信の糰たっぷりのり「白味噌」を用いたものです。あめの製造には地元のフレンチダイニングのMOMOKA(モモカ)さん(所在地:神戸市東灘区)のパテシエにお願いしました。同商品は平成26年6月初旬よりインターネット、通販での販売を開始します。

「味噌あめ」の開発は、六甲味噌の氏神様・芦屋神社の宮司さんのお言葉がきっかけです。氏子さんにお配りするお品に地元のを望まれていた宮司さんから「日持ちのする味噌のお菓子を作れませんか」というお声をかけていただきました。せっかくのお言葉に応えようと、思いついたのが味噌あめです。あめは甘い言葉の語源でもあり、古代では神へのお供え物として用いられている歴史があります。

これからの季節は熱中症患者が多くなります。暑さで汗をかいた後の塩分補給に「味噌あめ」も熱中症対策として召し上がっていただければと望んでいます。

情報発信のご協力を何卒、よろしくお願い致します。

リリースに関するお問い合わせ

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

担当：長谷川

六甲味噌の新商品「味噌あめ」

■「味噌あめ」開発に当たって

「味噌あめ」には塩分が約5%と少ない白味噌を用いました。塩分の高い赤味噌ですと、あめの甘さと塩分のバランスが難しくなると感じたからです。

製造をお願いした MOMOKA さんのパテシエさんは、我々の無理をお聞きいれくださり、何度もご試作をしていただきました。様々なカタチや大きさを試し最終的に、小粒の半球形のあめに仕上げてくださいました。

■六甲味噌の「味噌あめ」の特徴

- ・味噌の香りが広がる、素朴で懐かしい味わい
- ・味噌の有効成分と塩分を含む「あめ」
- ・汗をかく暑い時期の塩分補給にもなる「あめ」

■価格 12粒入 370円（+税）

■販売方法 ネット販売 通信販売他

☆商品は一般販売用と氏神様「芦屋神社」に納めるものの2パターンがあります

