

平成26年7月25日

神戸経済記者クラブ加盟社 各位

**味噌屋の四代目が新商品にチャレンジ
餃子専門店「古屋」と「餃子の味噌だれ」を開発
8月1日より「古屋」さんにてキャンペーン開始!**

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。

(株)六甲味噌製造所（所在地：兵庫県芦屋市 代表：長谷川憲司・三代目）は、同社四代目・長谷川照起が企画開発した新商品「餃子の味噌だれ」140gチューブパック入 400円（+税）の発売に際しキャンペーンを実施します。

神戸の老舗の餃子専門店・古屋さんでは1998年の開店以来、六甲味噌を用いたタレを使っ
てくださっています。そのご縁で今回の商品化が決まりました。古屋店長のレシピを元に米
赤味噌と白味噌をブレンドし、味噌本来の旨味が生きた「餃子の味噌だれ」が出来上がり
ました。餃子の味をより美味しく引き立たせるあっさりとした味に仕上げています。

六甲味噌ではネットにて同商品の先行販売をしておりますが、平成26年8月1日より古屋
さんでの販売に際し、抽選でのプレゼントキャンペーンを実施致します。

神戸では餃子と言えば味噌だれが有名です。同商品は地元の味噌屋と餃子専門店のコラボ
レーション商品として、多くの皆様に知ってもらいたい味です。このキャンペーンの機会
に是非、「古屋」さんで召し上がっていただきますことを望んでおります。

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

餃子専門店「古屋」

<http://www.gyoza-furuya.com/>

■餃子専門店「古屋」さんでのキャンペーン内容

同店で餃子3皿(960円+税)を召し上がった方は、もれなく店頭で抽選ができます。
当たりが出ると「餃子の味噌だれ」140gチューブパック入400円(+税)がもらえます。
※プレゼントは20個を予定、8月1日より開始してプレゼントが無くなり次第終了

■「餃子の味噌だれ」の開発物語

四代目が同世代の若者に味噌をアピールしたい…と新商品に挑戦!

昨今、和食が世界的にもてはやされていますが、国内での味噌の需要は減っています。食の欧米化にともない、朝ご飯に味噌汁をいただく習慣も薄れています。ならば味噌汁以外に調味料として味噌の需要を増やせないか?中高年だけでなく若者にも味噌を食べてもらえないか?と思い、行きついた答えが「餃子の味噌だれ」でした。

餃子は日本人が大好きな料理で、お子様のいるご家族や若者もよく食べます。さらには神戸は味噌だれの発祥の地でもあります。餃子の味噌だれを、神戸から全国に発信して若年層に味噌をアピールしたいと思った次第です。

開発に際し色々な餃子の味噌だれを試しましたが、ほとんどが香辛料入でした。刺激の強い味はお子様には不向きで好みも片寄るため、今までにない、あっさりした味を目指しました。開店以上、六甲味噌を使っている「古屋」さんの味噌だれを食べた時、思い描いていた味と一致しました。店長に何度も秘伝のレシピを教えていただくようお願いして“餃子専門店 古屋”監修での商品化が決まりました。試作を繰り返すこと半年以上、やっとたどりついた自信の味噌だれです。

■新商品「餃子の味噌だれ」の特徴

- ・六甲味噌の「手造あじ・あま塩」と「白味噌」の絶妙のブレンド
- ・香辛料を用いず味噌の旨味が生きた味
- ・餃子をより美味しくひきたたせるあっさりとした味
- ・ラー油、酢を加える等、お好みのアレンジも可能
- ・野菜炒め、チャーハン等の味付けとしても活用できる
- ・使いやすいチューブタイプのパッケージを採用

■価格 140g チューブパック入 400円(+税)

■販売方法

六甲味噌のインターネット・通販他
餃子専門店古屋さんの店頭での販売

