

平成26年9月吉日

報道関係者 各位

但馬地方の特産品・朝倉さんしょを芦屋そだち米赤つぶ味噌にブレンド 六甲味噌の「山椒味噌」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）は平成26年9月16日より新商品「山椒味噌」80gビン入560円（+税）を発売しますのでご案内致します。

六甲味噌では生味噌の需要が伸び悩む昨今、消費者の皆様に簡単に食していただけるおかず味噌の開発を進めてまいりました。この度、発売する「山椒味噌」はその第一号です。

「山椒味噌」の開発は、JAたじまさんとの出会いがきっかけです。同地方で400年も前から大切に育てられてきた歴史的謂われのある朝倉さんしょの特徴を生かし、美味しい兵庫県産の特産品を作れないか？その思いから取り組みました。渋みが少なく香りが豊かな同山椒を、国産原材料で仕込み芦屋の蔵で天然醸造した芦屋そだち米赤つぶ味噌にブレンドして、ご飯に良く合う甘辛いおかず味噌に仕上げています。

兵庫県の特産品を用い兵庫県の味噌屋が作った新しい味を、多くの皆様にごっていただきたく望んでおります。これからの新米の季節に美味しいご飯の友として六甲味噌の新商品「山椒味噌」の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「山椒味噌」

■「朝倉さんしょ」について

朝倉さんしょは味に渋みがなく香がよいのが特徴です。現在、食用の山椒として多く出回っているぶどう山椒は、朝倉さんしょを品種改良したものとされています。朝倉山椒の歴史は古く400年以上も昔にさかのぼります。慶長16年（1611）9月26日、駿府城の徳川家康に但馬生野代官の間宮新左衛門が、朝倉山椒を献上したと古文書に記録されているのが最初です。朝倉集落で多くの山椒が栽培されたことからこの名前が付いたとされています。また寛永年間には出石出身の名僧である沢庵和尚が、松平阿波守（徳島藩主蜂須賀家政と推定）に朝倉山椒、一折を贈呈しています。このように朝倉山椒は、大名の献上品として始まった特別な食品でした。但馬を代表する名産品として歴史的なブランドの山椒です。

※養父市ホームページまちの文化財参照

朝倉山椒の正式名称はアサクラサンショウですが、但馬地方では「朝倉さんしょ」と呼ばれています

■六甲味噌「山椒味噌」の特徴

- ・国産米、国産大豆を天然醸造した「芦屋そだち・米赤つぶ味噌」を使用
※「芦屋そだち・米赤つぶ味噌」は国産の原材料にこだわり収穫の年毎に美味しい味噌に適した米と大豆を厳選して芦屋の蔵で天然醸造した味噌で、まろやかな味わいと豊かな風味が特徴です。
- ・山椒の香りと味噌の甘辛い味との絶妙のブレンド
※まろやかな味わいの米赤つぶ味噌が、朝倉さんしょの香りを引き立たせています。

- 召し上がり方 そのままをご飯につけて、
焼きおにぎりにぬって
こんにゃく等の田楽に
野菜炒めの調味料に

■価格 80gビン入 560円（+税）

■販売方法 ネット販売 通信販売他

■販売開始 平成26年9月16日

