

平成26年9月吉日

新聞社・出版社 編集者様 各位

## 六甲味噌のフリーズドライみそ汁がリニューアル 新しく「とうふとわかめ」を発売

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16年より販売してきましたフリーズドライみそ汁をリニューアル。新商品「とうふとわかめ」140円（+税）を9月17日より発売することになりましたのでご案内致します。

六甲味噌のフリーズドライみそ汁は発売以来10年間、多くのファンの皆様にご愛顧いただいておりますが、この度、より美味しくするために、具材、パッケージ形態等を見直しました。リニューアルを機に新商品「とうふとわかめ」を発売致します。尚、「まいたけ」は現存の商品が無くなり次第、販売を終了致します。

新しく発売するフリーズドライみそ汁「とうふとわかめ」は日本の味噌汁の定番に、六甲味噌の定番商品「手造のあじ・あま塩」を用いて挑戦しました。国産大豆で作った豆腐と大きなワカメを具材に、天然醸造の味噌ならではの美味しいみそ汁に仕上げました。

多くの方が大好きな豆腐とワカメの味噌汁が、お湯を注ぐだけで出来るフリーズドライみそ汁になりました。日々忙しい中で、毎日の食卓は言うまでもなく、午後の職場等での味噌汁ブレイクにもお勧めしたいです。

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](http://www.rokkomiso.co.jp)

担当：長谷川

## 六甲味噌の新商品 フリーズドライみそ汁「とうふとわかめ」

### ■フリーズドライみそ汁のリニューアルに当たって

多くの皆様にご愛顧いただきましたフリーズドライみそ汁は発売 10 年目を迎えるに当たり、味の向上、具材、パッケージ形態の見直しを図りました。

その結果「なすび」「なめこ」「たまねぎ」「まいたけ」の 4 種から「まいたけ」の製造を中止し、新しく「とうふとわかめ」を発売致します。

「まいたけ」から「とうふとわかめ」への種類変更は、ポピュラーな具材の定番の味噌汁を六甲味噌の天然醸造の味噌を用い、フリーズドライにすることで、より多くの皆様に同社のフリーズドライみそ汁に親しんでいただきたいとの思いからです。

また、パッケージ形態も環境に配慮する意味を込めまして、パックの中に用いていたプラスチックのトレーは省き簡易化を図りました。

### ■新商品フリーズドライみそ汁「とうふとわかめ」の特徴

- ・フリーズドライみそ汁とは思えない、天然醸造味噌を用いた豊かな香り
- ・味噌汁の定番とも言えるヘルシー具材「とうふ」には国産大豆を使用
- ・大きなワカメがたっぷり入っていてカロリーも低め、食物繊維も豊富

※とうふとわかめ 1 個のカロリーは 51kcal で弊社の他種のフリーズドライみそ汁より低いです。

### ■使用味噌

長年多くの皆様に愛されてきた六甲味噌の定番「手造のあじ・あま塩」※天然醸造の米赤味噌

### ■具材

とうふ※国産大豆を使用  
わかめ、ねぎ、油揚げ

■価格 1 個 140 円 (+税)

■販売方法 ネット販売 通信販売他

