

平成26年11月12日

出版社、情報誌編集部 各位

## 六甲味噌より家庭で簡単に味噌漬けができる 「味噌漬け用みそ」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、平成26年11月17日より新商品「味噌漬け用みそ」350g 450円（+税）を発売することになりましたのでご案内致します。

六甲味噌では昨今、味噌汁を飲む人が減り味噌の需要が落ち込む中、もっと味噌をご家庭での調理に活用していただくため、おかず味噌や味噌だれ等、様々な商品を開発してまいりました。この度の「味噌漬け用みそ」は、ご家庭で簡単に美味しい味噌漬けを作っていただくことを目的として開発した商品です。

「味噌漬け用みそ」の主成分は六甲味噌の白粒味噌です。そこに味噌、酒をブレンドして独自の味噌漬け用みそに仕上げました。魚は言うまでもなく鶏や豚肉、海鮮類も漬けていただけます。

毎日、お料理を作られる主婦の方は調味の情報を求めておられます。

「味噌漬け用みそ」も日々の料理に役立つ強い味方になると存じます。  
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](http://www.rokkomiso.co.jp)

担当：長谷川

## 六甲味噌の新商品 「味噌漬け用みそ」

### ■「味噌漬け用みそ」の開発意図

味噌漬けをご家庭で作りたいと望まれている方は多いと思います。一方で漬ける味噌をどのように作るか？分からない方や、その手間が面倒で、出来上がった商品を購入されている方も多いはずです。

六甲味噌では味噌漬けが簡単に美味しく出来るのなら、ご家庭で漬ける方も増えると考えました。そこで味噌屋が培ったノウハウを活かし、誰が作っても美味しく漬けられる味噌を商品化しました。

発酵食品の味噌は魚、肉等の素材特有のにおいをマスキングして旨味を引き出す働きがあります。魚が苦手でも味噌漬けなら食べられる方もいらっしゃると思います。

今回の新商品で、新しい味噌ファンが増えることを期待しています。

### ■新商品「味噌漬け用みそ」の特徴

- ・手間をかけて作った六甲味噌の糀をたっぷり用いた白粒味噌を使用
- ・白粒味噌と味噌、酒を独自にブレンド
- ・魚、鶏や豚肉、海鮮類等、様々な素材が美味しく漬けられる味噌

■価格 1袋 350g 入 450円（+税）

■販売方法 ネット通信販売他



## ■味噌漬けの作り方

「味噌漬け用みそ」を使うと、

ご家庭で魚(タラ、サワラ、鯛等)豚肉、鶏肉等の味噌漬けが簡単に出来ます！

### ① 準備 ※魚の場合

魚の切り身は塩を両面にふり  
2〜3時間冷蔵庫に置く。  
塩がなじみ、出てきた水分は  
キッチンペーパーで拭き取る。



### ② 漬ける

パットに味噌を敷き、  
その上に素材を並べ隠れるまで味噌で漬ける。

※素材と味噌は同量が目安

漬け置きが目安は魚 2日〜3日、  
豚肉肩ロース 1日、鶏もも肉 1日〜2日  
冷蔵庫にて保存。

素材と味噌の間にガーゼを敷くと味噌が付着せず  
その後の調理がしやすい。



### ② 焼く

漬けた魚や肉についた味噌を拭き取る（洗わない）  
フライパンにクッキングシートをのせ充分に加熱後、  
漬けた魚や肉を乗せて蓋をする。

弱火で4〜5分焼き、焦目がついたら裏返して  
さらに3〜4分焼いて出来上がり。

※グリルする場合は、焦げ目が付いたら

アルミホイルで蓋をして中まで火を通す。

