

平成26年11月〇日

芦屋市記者クラブ加盟社 各位

**氏神様「芦屋神社」に奉納する同じ味噌
「口福の白味噌」を今年も販売 限定500個**

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、昨年につきまして氏神様の「芦屋神社」に奉納するものと同じ、特別仕込みの白味噌「口福(こうふく)の白味噌」500g1500円(+税)を限定500個販売致します。

昨年、六甲味噌は創業95年を記念しまして、氏神様「芦屋神社」に奉納しています白味噌を「口福の白味噌」として販売致しました。初めての試みでしたが、多くの方が正月の雑煮用にお買い求めくださり、改めて祝いの膳に用いる食材へのこだわりを認識しました。今年も…のお声も聞こえてまいりましたので、昨年につきまして限定販売を致します。

今年の「口福の白味噌」の原材料は昨年同様、兵庫県産ですが、銘柄が変わります。米は特別栽培のコウノトリ米、大豆はサチユタカ、塩は昨年と同じ赤穂塩です。コウノトリが運ぶ幸(サチ)が、召し上がっていただいた皆様に福を運ぶと信じて真心を込めて造りました。縁起の良い白味噌ですので、多くの皆様に知っていただければと望んでおります。

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 担当:長谷川

〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL 0797-32-6111

FAX 0797-22-6518

www.rokkomiso.co.jp

「口福の白味噌」特別販売 限定 500 個

こうふく

■「口福の白味噌」の原材料 ※全て兵庫県産

- ・米:コウノトリ米※特別栽培米 兵庫県但馬地方で推奨されているコウノトリを野生に復帰させるプロジェクト「コウノトリ育む農法」という減農薬の特別栽培で育てられ、収穫された安心で安全な米です。
- ・大豆:サチユタカ 兵庫県但馬地方で収穫された大豆、大粒でタンパク質を多く含み、味噌に加工すると甘みとコクが出ます。名前は大豆生産加工に係わる双方に幸(サチ)を豊(ユタカ)にもたらすことを願って命名されたものです。
- ・塩:赤穂塩 瀬戸内の海のミネラルをたっぷり含んだ塩です。

■「口福の白味噌」の特徴

- ・手間をかけて育てた糀を大豆の倍用いた20割糀仕込み
- ・3度も水を変えて丁寧に煮た大豆を使用
- ・糀本来のすっきりとした甘さが生きた上品な味わい
- ・なめらかな絹のような仕上がり

■六甲味噌の氏神様「芦屋神社」

六甲味噌のある芦屋の氏神様です。地元の方々には縁結び、産業発展等の神様として親しまれています。※芦屋神社公式サイト<http://www.ashiyajinja.or.jp/>

■白味噌は関西の食文化

白味噌は京の食文化が伝わった地域で食されています。関西では正月の雑煮用の味噌として用いられます。また花卉餅や柏餅等、季節の和菓子にも使われています。



■「口福の白味噌」 500g 1500 円(+税)

■販売個数 500 個※売り切れ次第、販売を終了 ■11 月中旬よりネット通販で販売