

平成26年11月25日

神戸経済記者クラブ加盟社 各位

氏神様「芦屋神社」の結ぶご縁で「味噌せんべい」を新発売 11月25日より販売を開始します

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、新商品「味噌せんべい」3個×3袋入 480円（＋税）を11月25日よりインターネット通販他で発売します。

「味噌せんべい」は六甲味噌の「白味噌」を用いた瓦せんべいです。製造は氏神様「芦屋神社」の宮司さんのお声がけで、弊社も懇意にさせていただいています地元の老舗「田中金盛堂」（所在地：兵庫県芦屋市）さんをお願いしました。卵の風味に味噌の香りがほど良く合わさった、心が和む優しい味に仕上げていただきました。

新商品の開発は、この夏に発売した「味噌あめ」同様に、芦屋神社(所在地:芦屋市東芦屋町)の宮司さんのお声がけがきっかけです。同神社では氏子さんにお配りするお品に田中金盛堂さんの瓦せんべいを用いられていますが、味噌風味もいいのではないのでしょうか？とおっしゃってくださいました。有難いお言葉にこたえて田中金盛堂さんに相談して実現したのが、この度の味噌せんべいです。まさに氏神様のご縁で出来上がったものです。

近年、塩系のスイーツが人気ですが、味噌の塩味がちょっぴりきいた昔ながらの瓦せんべいは、お子様からお年寄りまで幅広い層に親しんでいただけるお茶請けと存じます。新しいお菓子の情報として取り上げていただければ幸いです。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 担当：長谷川

六甲味噌製造所 www.rokkomiso.co.jp

芦屋神社 <http://www.ashiyajinja.or.jp/>

田中金盛堂 <http://ashiya-kinseido.jp/>

六甲味噌の新商品「味噌せんべい」

■「味噌せんべい」開発に当たって

「味噌せんべい」には塩分が約 5%と少ない白味噌を用いました。香りも塩分も白味噌より強い赤味噌を用いると、田中金盛堂さんの卵の風味豊かな瓦せんべいの美味しさが損なわれると考えたからです。

古くから芦屋の方々に親しまれている田中金盛堂さんの瓦せんべいは、完成された逸品です。その味に味噌を合わせること無理を、お聞きいれくださいました。白味噌の分量の調整には何度も試行錯誤を重ね、卵と味噌の双方の風味が活きた絶妙のバランスに仕上げていただきました。

■六甲味噌の「味噌せんべい」の特徴

- ・卵と味噌の香りが絶妙にマッチした美味しさ
- ・手焼きせんべいならではの素朴で懐かしい味わい
- ・味噌の有効成分と塩分を含む「せんべい」

■価格 1箱(3個×3袋入) 480円(+税)

■販売方法 ネット販売 通信販売他

