

平成 26 年 12 月 吉日

報道関係社 各位

芦屋神社さんのご協力のもと 新春「甘ざけ」キャンペーンを実施

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27年1月6日から節分2月4日にかけて、氏神様「芦屋神社」のご協力のもと、新春「甘ざけ」キャンペーンを実施しますのでご案内さしあげます。

塩糰 boom に始まり、近年、糰製品が見直されています。六甲味噌でもお客様のご要望にお応えして平成 24 年に「甘ざけ」を発売しましたが、お陰様で売り上げが伸びています。それでも甘ざけをアルコール飲料と思われている方は多く、本質をまだまだ理解されていないように感じます。つきましては新春に一年の健康を願って、皆様に今一度、甘ざけを知っていただくため、キャンペーンを実施することに致しました。

六甲味噌では氏神様「芦屋神社」に商品開発等のご助言、ご協力を賜ってまいりましたが、この度のキャンペーンでも、初詣で御祈禱をされた皆様に甘ざけのサンプルを配っていただくことになりました。この機会に多くの方に甘ざけへの理解を深めていただければと望んでおります。

これからの季節、風邪やインフルエンザの流行等で体を温め免疫力を上げる食品が必要とされます。冷え症の方や受験生に…甘ざけを召し上がっていただきたい方は多くあります。情報発信のご協力をしていただきますよう、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

TEL0797-32-6111 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/>

平成 26 年 12 月 吉日

報道関係社 各位

芦屋神社さんのご協力のもと 新春「甘ざけ」キャンペーンを実施

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27年1月6日から節分2月4日にかけて、氏神様「芦屋神社」のご協力のもと、新春「甘ざけ」キャンペーンを実施しますのでご案内さしあげます。

塩糰ブームに始まり、近年、糰製品が見直されています。六甲味噌でもお客様のご要望にお応えして平成 24 年に「甘ざけ」を発売しましたが、お陰様で売り上げが伸びています。それでも甘ざけをアルコール飲料と思われている方は多く、本質をまだまだ理解されていないように感じます。つきましては新春に一年の健康を願って、皆様に今一度、甘ざけを知っていただくため、キャンペーンを実施することに致しました。

六甲味噌では氏神様「芦屋神社」に商品開発等のご助言、ご協力を賜ってまいりましたが、この度のキャンペーンでも、初詣で御祈禱をされた皆様に甘ざけのサンプルを配っていただくことになりました。この機会に多くの方に甘ざけへの理解を深めていただければと望んでおります。

これからの季節、風邪やインフルエンザの流行等で体を温め免疫力を上げる食品が必要とされます。冷え症の方や受験生に…甘ざけを召し上がっていただきたい方は多くあります。情報発信のご協力をしていただきますよう、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

TEL0797-32-6111 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/>

六甲味噌 新春「甘ざけ」キャンペーン

キャンペーン意図

風邪やインフルエンザが流行る冬の健康管理に「甘ざけ」を活用してもらうために企画しました。「甘ざけはこんなにすごい！」を知っていただく機会になることを望んでいます。

六甲味噌の「甘ざけ」について

六甲味噌では甘酒の商品名を「甘ざけ」としました。理由は「酒」の字がアルコール飲料を思わせるからです。市販の甘酒にはアルコールが含まれている製品もありますが、米糀100%で作る弊社の「甘ざけ」はアルコール 0%です。加糖はしておらず、糀の自然の甘さが生きた発酵飲料です。お子様からお年寄りまでご家族で召し上がっていただけます。

「飲む点滴」と言われる甘ざけの成分

甘ざけの成分はブドウ糖、オリゴ糖、ビタミンB1,B2,B6、そしてグルタミン等のアミノ酸です。ブドウ糖は 20%以上を占め、これらの成分は医療で用いられる点滴とほぼ同じため「飲む点滴」とまで言われています。



キャンペーン期間 平成 27 年 1 月 6 日～2 月 4 日まで

キャンペーン特別価格 甘ざけ 250g×10 個入箱 3300 円(+税) 送料無料

※通常は 10 個 3800 円(+税)・送料別途 ただし北海道、沖縄、離島地区は送料 500 円

☆芦屋神社さんで新春のお参りの際に御祈禱をされた方には、甘ざけのサンプルをお渡ししていただきます。

こんな方に「甘ざけ」をお勧めします！

☆冷え症の方

健康番組で体を温める食品について実験があり一番は甘ざけでした。他の保温飲料よりも温かさが持続するそうです。寒い季節は生姜のすりおろしを少し入れていただくと、より保温効果が増すはずです。



☆便秘の方に

食物繊維やオリゴ糖が含まれる甘ざけは便秘の解消にもつながると言われています。六甲味噌の女性スタッフもヨーグルトに甘ざけをかけて毎朝、食べているとお通じが良くなりました！



☆受験生に

甘ざけの内容成分が脳を活性化すると、塾の先生や医療関係者からも注目を集めています。脳の働きのエネルギー源はブドウ糖です。ビタミンB群の不足は倦怠感、疲労感、眠気等、精神と肉体に悪影響を及ぼします。ストレスが多くなるほど、ビタミンB1を消費すると言われています。ブドウ糖とビタミンB群の双方が含まれている甘ざけは受験生に活用していただきたい飲み物です。



※受験生にお勧め「甘ざけホットチョコレート」のレシピ

チョコレートの甘い香りには集中力や記憶力を高める効果があることが、昨今、色々な実験から明らかになってきました。さらに成分のテオブロミンには、神経を鎮静させる作用があることも分かっています。精神を落ち着かせ集中力をアップできるので…受験の前にはチョコレートを食べると良い効果が期待できそうです。

そこで六甲味噌より「甘ざけホットチョコレート」レシピをご紹介します。3倍程の水で溶いた甘ざけを火にかけ、ふつふつと煮たってきたらプレーンのチョコレートを入れ溶けるまでゆっくりとかきまぜて出来上がり！

甘さはお好みで甘ざけやチョコレートの量で調整してください。