

平成 27 年 3 月 5 日

ミソガールと六甲味噌がジョイント 「みそまる」講座で生味噌の新しいファン開拓！

春の訪れを感じる頃、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。
日頃は六甲味噌をお引き立ていただき誠に感謝致します。さっそくですが、平成 27 年 3 月 7 日、ミソガールさんと「みそまる」講座を実施しますのでご案内致します。

近年、生味噌の売り上げは減少傾向にありましたが、365 日味噌活宣言のもと、ご活躍のミソガールさんのお陰で、ここ 2 年程、生味噌の消費が下げ止まってまいりました。生味噌復活の兆しとなったのが「みそまる」です。

「みそまる」とは一杯分の味噌、出汁、乾燥具材を丸めてだんご状にしたもので、お湯を注ぐだけでおいしい味噌汁ができます。昔は「味噌玉」と呼ばれ、戦国武将が戦に携帯していたと言われており、それをミソガールさんが現代版にアレンジしました。

昨年从去年 2 月にかけ、「みそまる」が多くのメディアにも取り上げられましたのでご存知の方も多いかと思いますが、今回は六甲味噌を用いた「みそまる」レシピをミソガールさんが考えてくださり、お母さん大学西宮の主催で親子の体験講座を開催する運びとなりました。

優れた日本の伝統調味料である生味噌を、お子様にも親しんでいただく講座です。「みそまる」が生味噌の需要を伸ばし、これからの日本を担う子供たちの健やかな未来につながることに期待しています。情報発信のご協力を何卒、よろしくお願い致します。

☆ミソガールと六甲味噌の「みそまる」講座

日時：平成 27 年 3 月 7 日(土) 午後 3 時～

場所：西宮高木市民会館 西宮市高木東町 34-8

TEL0798-65-0708

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

www.rokkomiso.co.jp

■ミソガールとは？ <http://miso-girl.com/>

味噌を愛し、味噌の素晴らしさを伝える「ママ未満」のチーム。「味噌 de キレイ」を目指すと同時に、味噌仕込み教室や味噌サロンを主催、「ジャパン味噌プレス」発行（月刊5万部）、イベント・メディア出演などさまざまな方法で、日本の伝統食文化である「味噌」を伝えています。※「ママ未満」とは、将来母親になる女性のこと。

■ミソガール 藤本智子プロフィール（六甲味噌の「みそまる」講座講師）

ミソガール1号 ジャパン味噌プレス編集長

1985年5月13日生まれ、神奈川県横浜市出身。

アパレル販売員、読者モデル、ファッション雑貨店

店長等を経て、2011年秋、ママ未満プロジェクト

「Geschenk（ゲシェンク）」を立ち上げる。

同時期に「ミソガールプロジェクト」を開始。

2014年「ジャパン味噌プレス」を創刊。



■資格

みそソムリエ、簿記2・3級、色彩検定3級、

豆腐マイスター、食品衛生責任者

■ミソガールをはじめたキッカケ

ミソガール1号の藤本智子です。

以前、アパレル関係の仕事をしていた私ですが、ひどい肌荒れを経験したことから、“本当に体によいものを伝えていきたい”と、2011年8月に「ゲシェンク(独語で贈り物の意)」の活動を開始。“未来の自分とわが子にキレイな体を贈ろう”というコンセプトです。

近年は流産や不妊症など、当たり前に赤ちゃんができない女性が急増しています。さまざまな原因がありますが、幼少期～妊娠前までにかけての食生活が、とても大切と言われています。ゲシェンクを始めたら偶然にも味噌と出会い、「味噌は若い女性の体や意識を変えるキッカケになる！」と直感。同年11月、「365日味噌活宣言」をし、ミソガール委員会を立ち上げました。将来母となる女性たちの体を、美しく健康にしたい！それが、真のメッセージです。

残念ながら若者の味噌離れが進んでいますが、私はミソガールになって以来、どっぷりと味噌にハマり、その美味しさや楽しさ、可能性を実感しています。

おいしくて、人を幸せにしてくれる味噌の魅力を、たくさんの若者や子どもたちへ伝えていきたいと思います。