

平成27年6月吉日

芦屋市役所記者クラブ加盟社 各位

**芦屋神社の水無月の大祓いに
水分と塩分を同時補給「熱中症」対策にお勧めの発酵飲料
「塩甘ざけ」をお振る舞いします**

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。

㈨六甲味噌製造所（所在地：兵庫県芦屋市 代表：長谷川憲司）は、夏の期間限定「塩甘ざけ」を氏神様「芦屋神社」の水無月の大祓式(H27年6月30日16時～)にてお振る舞いしますのでご案内致します。

六甲味噌では昨年、通常の甘ざけに少し塩を加えた「塩甘ざけ」150g チューブパック入 320円(+税)を製造販売しましたが、お陰様で多くの皆様に好評をいただき、今年も同商品を5月下旬より夏季期間限定として販売しております。

「塩甘ざけ」は、ブドウ糖、ビタミンB群等、点滴同様の甘ざけの有効成分に塩分を加えた濃縮タイプの商品で、水で2,5倍に溶いて召し上がっていただきます。塩分は0,3%に抑え、甘ざけ本来の糍の甘さに僅かに塩気が感じられる、爽やかな味わいです。水分と塩分が同時に補給できるため、熱中症対策にお勧めできる健やかな夏の発酵飲料です。

今年半年のケガレを祓い清める「芦屋神社」の水無月の大祓式には、ご参拝の皆様には、夏に向け暑くなる季節を元気にお過ごしいただきたい思いを込め「塩甘ざけ」をお振る舞い致します。永年受け継がれてきた氏神様と氏子の係わりを次世代の皆様にも知っていただくためにも、多くの市民の皆様にお越しいただきたいと望んでおります。

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 担当:長谷川
〒659-0015兵庫県芦屋市楠町-11-16
TEL0797-32-6111 Fax0797-22-6518
www.rokkomiso.co.jp

芦屋神社 <http://www.ashiyajinja.or.jp/>

六甲味噌の「塩甘ざけ」 ※夏の期間限定品

■「塩甘ざけ」開発に当たって

「甘ざけ」は江戸時代には暑気払いに庶民が飲んだように、ぶどう糖、ビタミンB群等、飲む点滴と称される成分が、消化吸收を促し体調回復に役立つ発酵飲料です。その優れた有効成分に塩を加えることで、水分と塩分を同時に補給できる熱中症対策のドリンクが出来るのでは…！という発想から「塩甘ざけ」の開発に取り組みました。一番、難しかったのは塩の量です。多過ぎると塩辛くなり、甘ざけの甘さと相まって、くどい味になります。塩甘ざけを飲んだ後に、再度、口直しに水を飲むことになるようでは意味がありません。何度も試行錯誤を繰り返し塩分0,3%に落ち着きました。甘ざけ本来の糀の自然な甘さに僅かな塩気を感じる味に仕上げました。

■「塩甘ざけ」の特徴

- ・「甘ざけ」の有効成分と塩分が同時補給できる発酵飲料
- ・米糀 100% 塩分 0,3% アルコール 0% 無加糖
- ・米糀 100%の「甘ざけ」の自然な甘さに、ほど良い塩味を感じるすっきりとした味わい
- ・アルコール 0%のため、お子様からお年寄りまで、熱中症対策に飲んでいただけます

■価格 150g チューブパック入 320円 (+税)

■飲み方 濃縮タイプですので2,5倍に水で薄めて飲んでください

■販売方法 ネット販売 通信販売他

■販売期間 平成27年5月下旬より販売中

