

平成 27 年 7 月 吉日

報道関係者 各位

六甲味噌が、映画「この国の空」の公開初日に フリーズドライみそ汁をプレゼント協賛

冠省 皆様方におかれましては、ますますご清栄のことと存じます。
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、映画「この国の空」(映画は別紙資料添付)の平成 27 年 8 月 8 日の公開に際し、フリーズドライみそ汁を首都圏、関西・6 館の鑑賞来場者様にプレゼントさせていただくことになりましたので、ご案内致します。

「この国の空」は終戦 70 周年にあたる今年、映画化された作品です。映画の内容の紹介は差し控えますが、戦中の食糧難を健気に生き抜いた様々な立場の日本人が描かれています。食べることがこれだけ大変で、かつ大切なことを、改めて考えさせられる気がします。

戦前の日本人の食卓の定番は味噌汁とご飯でした。映画でも食事の場面が度々ありますが、戦時中には米と味噌がどれだけ有難いものであったのかが、しみじみと伝わってきます。味噌造りに勤しむものにとって、それは感慨深いものでした。

今回のプレゼント提供は映画の素晴らしさ、ストーリーへの共感と同時に、日本人の食生活についても思い直していただきたい…と願う気持ちからです。戦後の復興を生き抜いた方から次世代を生きる若者まで、生きることを支える食について、今一度、考えていただければと思います。映画の公開情報と一緒に六甲味噌の思いも情報発信していただければ幸いです。よろしく願い致します。

☆プレゼント提供劇場

首都圏:テアトル新宿 丸の内 TOEI シネ・リーブル池袋

関西圏:テアトル梅田 イオンシネマ京都桂川 シネ・リーブル神戸

※フリーズドライみそ汁「なめこ」「なすび」「たまねぎ」「とうふとわかめ」の内の 1 個を各劇場 初日先着 300~400 名様にプレゼント。無くなり次第終了します。

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 TEL0797-32-6111

〒659-0015兵庫県芦屋市楠町-11-16 www.rokkomiso.co.jp

六甲味噌のフリーズドライみそ汁

■六甲味噌のフリーズドライみそ汁の特徴

・天然醸造の味噌を使用

六甲味噌が創業以来貫いている伝統の技で仕込み、芦屋の蔵で天然醸造した味噌を用いています。

・簡単に作れて美味しい優れ物

お湯を注ぐだけで、香り高く、豊かなコクの本格的みそ汁が出来上がります。

・具がたっぷり

「具たくさんが嬉しい!」と、多くのお客様に高い評価をいただいています。



なめこ 定価 140 円(+税)

味噌:米赤味噌と豆味噌を合わせた赤だし

具材:なめこ 三つ葉



なすび 定価 140 円(+税)

味噌:天然醸造のまろやかな米赤味噌

具材:なすび、ねぎ、油揚げ、わかめ



たまねぎ 定価 140 円(+税)

味噌:天然醸造のまろやかな米赤味噌

具材:たまねぎ、油揚げ、鶏卵、



とうふとわかめ 定価 140 円(+税)

味噌:天然醸造のまろやかな米赤味噌

具材:豆腐、わかめ、油揚げ、ねぎ

終戦 70 周年記念作品

「この国の空」



■終戦 70 周年記念作品

二階堂ふみ 長谷川博己 富田靖子 利重剛 上田耕一 石橋蓮司 奥田瑛二
工藤夕貴

脚本・監督：荒井晴彦 原作：高井有一「この国の空」（新潮社）

詩：「わたしが一番きれいだったとき」茨木のり子

製作：「この国の空」製作委員会 制作プロダクション：ステューディオスリー KATSU-do

協賛：大和ハウス工業 配給：ファントム・フィルム KATSU-do ©2015「この国の空」

製作委員会

【2015 年/ 日本/ カラ/ 130 分/ビスタ//DCP5.1ch】

■オフィシャル HP：kuni-sora.com

■8 月 8 日(土)より、テアトル梅田、イオンシネマ京都桂川、シネ・リーブル神戸ほか
全国公開