

平成 27 年 8 月 吉日

報道関係者 各位

## 六甲味噌が熱中症対策に「塩甘ざけ」を ご来店の皆様にお振る舞いします

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、猛暑の夏の熱中症予防に最適な発酵飲料「塩甘ざけ」を、ご来店の皆様にお振る舞いすることに致しましたので、ご案内をさしあげます。

「塩甘ざけ」は昨年より夏の期間限定品として販売をしております。ブドウ糖やビタミン B 群等、疲労回復、健康維持に優れている「甘ざけ」に僅かに塩を加えたもので、水分と塩分を同時に補給できるため、熱中症対策の発酵飲料としてお勧めしております。

甘ざけが、ノンアルコールの飲料であることは折に触れてお伝えしてきましたが、それでもまだ多くの方に認知されていないのが現状です。その意味も込めまして、連日の暑さの熱中症予防に「塩甘ざけ」をご来店の皆様にお振る舞いすることに致しました。

昨今は車中での熱中症も多く報じられております。弊社は駐車場もありますので、2号線を走られるお車の方にも、立ち寄って試飲していただければ幸いです。熱中症対策の一つのアイテムとして「塩甘ざけ」を一人でも多くの方に知っていただきたく望んでおります。情報発信のご協力をしていただければ幸いです。よろしくお願い致します。

### 「塩甘ざけ」のお振る舞い

**対象:**六甲味噌にご来店の皆様 ※数に限りがあります

**期間:**H27 年 8 月末までを予定 ※残暑が厳しい場合期間延長有り

### 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](http://www.rokkomiso.co.jp)

## 熱中症予防に六甲味噌の「塩甘ざけ」

### ■熱中症予防に最適の発酵飲料「塩甘ざけ」

「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、消化吸収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予防のドリンク「塩甘ざけ」が出来上がりました。

開発に当たっては、塩の量の調整に試行錯誤を繰り返し、飲み終えた後にすっきりとする塩分0,3%にしました。甘ざけ本来の糀の自然の甘さに、僅かな塩気を感じる味に仕上げています。

### ■「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、熱中症予防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

■販売期間 平成27年8月末頃までを予定 ※間限定品のため無くなり次第販売終了

