

平成 27 年 11 月 吉日

報道関係者 各位

六甲味噌より新商品 天然の明石鯛を用いた「鯛味噌」を発売

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、平成 27 年 11 月より新商品「鯛味噌」を販売することになりましたのでご案内をさしあげます。

六甲味噌では兼ねてより地産地消を推奨しており、国産、特に地元兵庫県産の原材料を用いた商品開発を行ってきました。今回、発売する「鯛味噌」も、国産の米、大豆で仕込んだ「芦屋そだち・白味噌」と同じく国産原材料で造った天然醸造味噌「芦屋そだち・米赤つぶ味噌」をブレンドし、そこに全国的に有名な明石の鯛を合わせたものです。

新商品「鯛味噌」の最高のこだわりは、天然の明石鯛を使用していることです。六甲味噌が、こだわりの原材料、製法で造った味噌と、鯛の王様・天然明石鯛が醸し出す贅沢な味のハーモニーが存分にお楽しみいただけます。

六甲味噌では昨年に兵庫県但馬地方の特産品・朝倉さんしょを用いた「山椒味噌」を発売しましたが、今回の鯛味噌は、兵庫県播磨地方の特産品を用いたもので、山椒味噌の姉妹品となります。

年末、年始はご挨拶等に手土産が必要な時期かと存じます。ご家庭でのご飯の友以外に、地方色豊かな美味しい贈答品としても、活用していただければ幸いです。

情報発信のご協力をしていただけますように、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 TEL0797-32-6111
〒659-0015兵庫県芦屋市楠町-11-16
www.rokkomiso.co.jp

六甲味噌の新商品「鯛味噌」

■六甲味噌の兵庫・五国の味噌商品開発企画

兵庫県は播磨、但馬、丹波、摂津、淡路の五国が合わさった県で、海・山の恵みが豊かで多くの特産品があります。六甲味噌では地元の味噌屋として、昨年より兵庫県の特産品を全国に発信する商品作りに取り組んでいます。

その第一弾が、昨年に発売した但馬地方の山のめぐみ「朝倉さんしょ」を用いた「山椒味噌」です。この度、発売の第二弾「鯛味噌」は播磨地方の海のめぐみを用いました。

残る三国のめぐみを用いた味噌も只今、計画中です。毎年1つでも、全国に兵庫県の魅力を発信する商品を作りたいと望んでおります。

■六甲味噌の「鯛味噌」の特徴

- ・全国的に有名な鯛の王様、天然の明石鯛を使用
- ・鯛と合わせる味噌も、白味噌、米赤つぶ味噌ともに全て厳選した国産原材料を使用
- ・天然鯛の身がたくさん入った贅沢なおかず味噌
- ・明石鯛の旨味と芳醇な味噌の甘味と香りがマッチした絶妙の味わい



■価格 鯛味噌 80g ビン入 800円(+税)

■販売 平成27年11月よりネット他で販売開始



■昨年に発売した姉妹品「山椒味噌」 80g ビン入 600円(+税)