

平成27年10月吉日

芦屋市役所記者クラブ加盟社 各位

六甲味噌は氏神様・芦屋神社に奉納する 「口福の白味噌」を今年も限定販売します

皆様方にはご清栄のこととお慶び申し上げます。有限会社六甲味噌(所在地：兵庫県芦屋市 代表：長谷川憲司)は、2年前より販売しております「口福(こうふく)の白味噌」を、今年も販売することになりましたのでご案内を致します。

「口福の白味噌」は六甲味噌の氏神様「芦屋神社」に奉納する特別の白味噌です。今年は、お米は「蛇紋岩米コシヒカリ(兵庫県産)」と大豆は「夢さよう大豆(兵庫県産)」を用い、創業以来、頑なに守っている「手間をかけて育てた糀」をたっぷり用いて造りました。

正月の雑煮に代表される白味噌は関西の食文化です。六甲味噌でも毎年、年末になりますと白味噌の出荷が大変、多くなります。また、お客様も正月の雑煮用の白味噌には、平素の料理用に用いるものとは別に、特別なものを求められる傾向があります。

これから年末、年始に向けて正月の雑煮用の白味噌をお買いもとめになる方は多いと思います。そのような方々に、召し上がった方が幸福になりますようにと名付けました「口福の白味噌」を知っていただければ幸いです。

情報発信のご協力を何卒、よろしくお願い申し上げます。

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

六甲味噌の特別醸造品「口福の白味噌」

こうふく

■「口福の白味噌」の原材料 ※全て兵庫県産

- ・米:蛇紋岩米コシヒカリ 兵庫県但馬地方の蛇紋岩土壌の棚田で収穫されます。大地の恵のミネラル(マグネシウム・カリウム)をたっぷり含み、幻のお米とも呼ばれるほど貴重で美味しいお米です。
- ・大豆:夢さよう 兵庫県佐用町で採れる大豆です。独特のコクと旨味が特徴で、ねばりのあるもちっとした食感から別名「もち大豆」と称されています。
- ・塩:赤穂塩 瀬戸内の海のミネラルをたっぷり含んだ塩です。

■「口福の白味噌」の特徴

- ・手間をかけて育てた糀を大豆の倍用いた20割糀仕込み
- ・3度も水を変えて丁寧に煮た大豆を使用
- ・糀本来のすっきりとした甘さが生きた上品な味わい
- ・絹のようになめらかな仕上がり

■六甲味噌の氏神様「芦屋神社」に奉納する味噌

六甲味噌では氏神様「芦屋神社」に毎年「口福の白味噌」を奉納しています。芦屋神社は地元の方々には縁結び、産業発展等の神様として親しまれています。
※芦屋神社公式サイト<http://www.ashiyajinja.or.jp/>



■「口福の白味噌」500g 1500円(税込1620円)

■11月中旬よりネット通販で販売 ※限定品のため無くなり次第販売終了