

平成28年1月 吉日

報道関係者 各位

六甲味噌の新商品「芦屋そだち 有機 米みそ」

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、昨年(平成 27 年)12 月に同社通販会員様限定でお試し販売しました「芦屋そだち 有機 米みそ」を、一般の皆様にも販売することになりましたのでご案内を致します。

「芦屋そだち 有機 米みそ」は六甲味噌が国産原材料で造っています芦屋そだちシリーズの新商品です。米、大豆ともに国産有機栽培物を用い滑らかなこし味噌に仕上げました。

※米、大豆ともに環境保全に配慮したオーガニックファームの株式会社金沢大地さん生産

食の安心、安全は私ども食品メーカーの永遠の課題です。消費者様の有機農産物に対するご要望も多くあったため、六甲味噌では有機の認証工場を 2014 年に取得し、新商品の製造に挑みました。

有機農産物を用いますと原材料のコストが嵩みます。弊社では少しでも消費者の皆様により手頃な価格でお届けするため、当分は直販・通信販売のみの扱いを予定しております。

安全な原材料を用い、安心していただける味噌をお求めの方は多いと存じます。そのような皆様に「芦屋そだち 有機米みそ」をお届けし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

六甲味噌の新商品「芦屋そだち 有機 米みそ」

■「芦屋そだち」シリーズとは？

六甲味噌が米、大豆ともに国産の原材料にこだわって醸造する味噌のシリーズです。

米赤つぶ味噌、米赤こし味噌、赤だし味噌、白味噌の4種がありましたが、「有機 米みそ」が加わりました。

■「芦屋そだち 有機 米みそ」の特徴

- ・米、大豆ともに有機栽培物で仕込んだ米赤味噌 ※株式会社金沢大地さん生産
- ・滑らかなペースト状のこし味噌仕上げ
- ・米糲の甘さが生きた上品な味わい
- ・酒精(アルコール)を含まない無添加の味噌

■「芦屋そだち 有機 米みそ」にお勧めのお料理

どのような具材のみそ汁にも合います。滑らかなこし味噌仕上げですので出汁にも溶けやすく、調理しやすいです。野菜や茸の味噌炒めや、焼きおにぎりの塗り味噌、醤油や味醂、出汁と合わせた味噌だれにも活用できます。



■「芦屋そだち 有機 米みそ」300g 800円(+税)

■ご来店者への直販、六甲味噌のホームページよりネット通販