

平成28年8月16日

神戸経済記者クラブ 加盟社各位

## 六甲味噌の新商品・芦屋 六甲みその「酢みそ」

皆様方にはご清栄のこととお慶び申し上げます。

有限会社六甲味噌製造所(所在地：兵庫県芦屋市 代表：長谷川憲司)は、この度、新商品芦屋六甲みその「酢みそ」を販売することになりましたのでご案内を致します。

芦屋 六甲みその「酢みそ」は六甲味噌が芦屋の蔵で丁寧に醸造した白味噌がベースです。米糶を大豆の2倍用いて仕込む弊社の白味噌は塩分が5%と低く、糶の自然な甘さが生きた味噌です。こちらに米酢、味醂等を加え調理用の味噌として仕上げました。

酢みその和え物は、長年、関西で培われた代表的な献立です。春はウドやわけぎ、初夏はアオヤギ貝、夏至の頃にはタコ等、旬の野菜や魚介類を用い季節の食卓を彩ってきました。この食文化を多くの方に伝えることも我々の使命と考え、今回の商品開発に至りました。

新商品の酢みそは、それ自体でも数々のお料理に使えますが、辛子や梅肉等を加えることにより、さらに多くのお料理に活用できる、便利で使い勝手の良い調味料です。

昨今は女性の社会進出もあり、手間のかからない便利な調味料が求められています。多くの方に、芦屋 六甲みその「酢みそ」を活用して、季節感溢れるお料理を作っていただきたいと望んでいます。

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

## 六甲味噌の新商品 芦屋 六甲みその「酢みそ」

### ■芦屋 六甲みその「酢みそ」の特徴

- ・米糀を大豆の2倍の量で仕込んだ、糀の甘さが生きた白味噌(塩分5%)がベース
- ・白味噌に味醂、米酢、砂糖等を加えた調理用の味噌
- ・野菜、海藻、魚介類等の酢みそ和えに、そのまま使えます
- ・辛子、梅肉等を加えることで、より多彩なお料理に活用できます

■芦屋 六甲みそ「酢みそ」140g 400円(+税)

■8月中旬より順次量販店での発売予定

■8月16日よりホームページでの自社通販開始



### ■芦屋 六甲みそ「酢みそ」でのお料理例

蟹と葱の酢みそ和え



わけぎのぬた



酢みそドレッシング

