

平成29年3月29日

神戸経済記者クラブ加盟社 各位

1年半の開発期間を経て 六甲味噌が新商品「牛肉味噌」を発売

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、4月1日より新商品「牛肉味噌」を発売しますのでご案内致します。

六甲味噌では以前から兵庫五国(摂津、丹波、但馬、播磨、淡路)の特産品を用いたおかず味噌を開発してきました。平成26年秋には但馬の朝倉さんしょを用いた「山椒味噌」を、27年秋には播磨の天然の明石鯛を用いた「鯛味噌」を発売しました、これら2品に続き、この度、摂津の特産品・神戸ビーフを用いた「牛肉味噌」を発売することになりました。

「牛肉味噌」の開発のポイントは世界のトップブランド神戸牛と味噌の調合のバランスでした。神戸ビーフの特徴は、肉の中に細かく入った絶妙な霜降り(脂肪)が、口の中に入れた途端にとろける味わいです。そちらを生かしつつ、弊社の味噌の旨味との相乗効果を生むにはどのようにすれば良いか? 1年半に渡る試行錯誤を重ねました。

用いた味噌は、六甲味噌が厳選した兵庫県産の米と大豆で仕込み、芦屋の蔵で丁寧に育てた「芦屋そだち・米赤つぶ味噌」と「芦屋そだち・白粒味噌」です。こちらに玉ねぎ、山椒(但馬特産の朝倉さんしょ)を加え、見事な味と食感のおかず味噌に仕上げました。

熱々のご飯のお供は言うまでも無く、厚揚げやこんにゃくの田楽、これからの季節には冷奴にのせても美味しく召し上がっていただけます。神戸が世界に誇る神戸牛と六甲味噌ががっぷり四つに組んだ自信の味を多くの方に知っていただければ幸いです。

何卒、情報発信のご協力を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「牛肉味噌」

■「牛肉味噌」の特徴

- ・世界的な牛肉のトップブランド「神戸ビーフ」を使用
- ・六甲味噌が厳選した兵庫県産の米と大豆で造った
「芦屋そだち 米赤つぶ味噌」と「芦屋そだち 白粒味噌」を使用
※芦屋そだち 米赤つぶ味噌→兵庫県産の米と大豆を芦屋の蔵で天然醸造した米赤味噌
芦屋そだち 白粒味噌→兵庫県産の米と大豆を芦屋の蔵で醸造した粒タイプの白味噌
- ・兵庫県、但馬地方の特産品「朝倉さんしょ」を使用
※牛脂と山椒の香の相乗効果を図り、爽やかな後味を実現
- ・玉ネギのみじん切りも使用 ※味のアクセントと食感の工夫に
- ・隠し味に魚醤を使用 ※牛肉特有のにおいを相殺して旨味を増すため



牛肉味噌

- 原材料 米味噌(米、大豆:兵庫県産 塩:国産) みりん 牛肉(兵庫県産) 砂糖 玉ネギ
山椒 魚醤 昆布粉 酒精 ※原材料の一部に大豆を含む
- 内容量 80g (瓶詰)
- 価格 800円(+税)
- 賞味期限 6ヶ月
- 発売日 平成29年4月1日
- ネット通販 量販店 等