

平成 30 年 3 月 29 日

神戸経済記者クラブ加盟社 各位

六甲味噌が大阪樟蔭女子大学の学生と共同開発 「出逢いました。トマトみそ」を新発売

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 代表取締役：長谷川憲司）は、平成 30 年 4 月 2 日より、大阪樟蔭女子大学と共同開発しました新商品「出逢いました。トマトみそ」を発売しますので、ご案内をさしあげます。

昨今、日本食が世界的に注目される反面、味噌の消費は伸び悩んでいます。特に若者の味噌離れが目立つ現状ですが、この度、幸運にも松陰女子大学の学生さんとの出逢いがあり、新商品の誕生につながりました。

「出逢いました。トマトみそ」は現役の女子大生が既成概念にとらわれず、自分達が食べたい味噌を自由な発想でカタチにした万能調味料です。パスタやピザをはじめ、肉や野菜料理のソースに活用でき、普段、味噌を食べていない方にもアピールできる自信作です。

主な原材料は全て地元の兵庫県産です。主役のトマトは土作りからこだわった兵庫県宍粟市の KY 田中農園のものを、もう 1 つの主役、味噌も兵庫県産の原材料にこだわった六甲味噌の米赤つぶ味噌と白味噌を用いました。トマトはアンチエイジングの注目成分、リコピンを含み、医者いらずとも言われる優れた野菜です。そのトマトに発酵食品の味噌が出逢い「健やかさ」と「美味しさ」を兼ね備えた逸品が出来上がりました。

女子大生が考案した可愛いトマトとハートのラベルの瓶には兵庫県の元気な大地の恵みがギュッと詰まっています。お子様からお年寄りまで、幅広い層に召し上がっていただけるヘルシー志向の商品ですので、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 電話 0797-32-6111

〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町 11-16

www.rokkomiso.co.jp

六甲味噌の新品商品「出逢いました。トマトみそ」

「出逢いました。トマトみそ」は、トマトと、六甲みそが出逢ったことで、美味しさと健やかさの相乗効果が何倍にもなった万能調味料です。

■特徴

- ・ トマト、味噌、たまねぎに兵庫県産を使用
- ・ トマトと味噌の旨味が何倍にもなった美味しい味わい
- ・ そのままパスタやピザのソースに活用でき、簡単クッキングにお勧め
※1瓶で2人分のパスタソースになります
- ・ 野菜、魚介、肉類等、あらゆる食材と相性の良い万能ソース

■原材料

- トマト** 野菜が育つ土作りからこだわる KY 田中農園産。
冬場に山で落ち葉を集め、稲わら、もみがら、米ぬかを加え、2年間発酵させた堆肥を使用。太陽熱消毒を行い、可能な限り減農薬を基本に、丹精こめて栽培した元気なトマト。
- 玉ネギ** 兵庫県を代表する特産品、淡路島の玉ネギ。
- 味噌** 米、大豆、塩の全てを兵庫県産原材料で仕込んだ白味噌と米赤つぶ味噌



■価格 160g 瓶入 650 円+税

■販売開始 平成 30 年 4 月 2 日

■販売 ネット通販 量販店

「出逢いました。トマトみそ」の簡単クッキング

☆パスタソース

どのような食材とも相性抜群ですので、旬の食材のパスタソースに活用できます。



☆鶏肉のソテーのソース

鶏肉のソテーもトマトみそのソースをかけるとお洒落な洋食に変身します。



☆野菜のディップソース

スティック野菜のディップソースにするとワインのお友になります。新鮮な野菜の味をトマトみそがグッと引き立てます。

