

平成 30 年 6 月 21 日

神戸経済記者クラブ加盟社 各位

六甲味噌のフリーズドライみそ汁が 化学調味料無添加の出汁でリニューアル

冠省 皆様方にはますます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(兵庫県芦屋市 代表取締役・長谷川憲司)では、フリーズドライみそ汁のリニューアルを進めておりましたが、6月25日より全商品がパッケージを一新し、内容も新しく切り替わって販売することになりましたのでご案内さしあげます。

平成16年より販売を開始しました弊社のフリーズドライみそ汁は、味噌屋が作った本格派のフリーズドライみそ汁として、多くの方にご愛顧いただけてきました。ただ昨今はフリーズドライみそ汁の販売が激化しており、六甲味噌として一度、味噌屋が作るフリーズドライみそ汁のあり方を見直す意味で、今回のリニューアルに踏み切りました。

リニューアルに際して、一番に取り組んだのが出汁の改良です。弊社の味噌の風味が生きる出汁を追求し、天然素材、かつ産地を特定できる国産原材料でブレンドしました。その結果、減塩効果にも繋がりました。また各種類の具材に合わせて出汁を選んで用いることで、一層の味の向上を図り、化学調味料無添加で美味しく、優しい味のみそ汁が出来上がりました。

フリーズドライみそ汁の利点は便利さですが、そこに食の安心と安全を配慮し、味噌屋ならではの美味しいみそ汁にしたのが、今回のリニューアル商品です。即席の商品にも本物の味を求めておられる方々に、リニューアルした六甲味噌のフリーズドライみそ汁をお届けしたいと思います。何卒、情報発信のお手伝いをお願い申し上げます。

★リリースのお問い合わせ

有限会社六甲味噌製造所
担当 長谷川 電話 0797-32-6111
〒659-0015 芦屋市楠町 11-16
www.rokkomiso.co.jp

六甲味噌の新しい「フリーズドライみそ汁」

なめこ 具材：なめこ 三つ葉 わかめ

味噌：手造のあじ「赤だし」

出汁：焼津産の鰹節を使用

☆リニューアル点

大きななめこを使用

旨味を加えるため、具材にわかめを追加

たまねぎ 具材：たまご たまねぎ 油あげ

ほうれん草 わかめ ねぎ

味噌：手造のあじ「あま塩」と「白味噌」のブレンド

出汁：北海道産の真昆布・焼津産の鰹節を使用

☆リニューアル点

味噌を、甘口米赤味噌と白味噌の合わせ味噌に変更

なすび 具材：なすび ねぎ 油あげ わかめ

味噌：手造のあじ「あま塩」

出汁：北海道産の真昆布・焼津産の鰹節を使用

鰹・昆布・煮干しの3種類の出汁を配合

☆リニューアル点

油あげを大きくカットして使用

とうふとわかめ 具材：とうふ わかめ ねぎ 油あげ

味噌：手造のあじ「あま塩」

出汁：北海道産の真昆布・焼津産の鰹節を使用

☆リニューアル点

柔らかい豆腐に変更



☆全種類共通のリニューアル点

・リニューアル前（当社商品）と比べて、約20%減塩

（1食あたりの食塩相当量が約20%減っています。）

・全種類に取り出しやすいようにプラスチックトレーを付けました

■価格 全種類1個160円(+税) ■発売 平成30年6月25日 ■販売 自社通販 他