

六甲味噌「酒米仕込み」農林水産省総合食料局長賞受賞

平成 23 年 3 月 2 日

六甲味噌の「酒米仕込み」が平成 22 年度優良ふるさと食品中央コンクールの国産農林産品利用部門において「農林水産省総合食料局長賞」を受賞致しました。

「酒米仕込み」は弊社が推進しています地産地消の精神を反映しまして、味噌の原材料の米、大豆、塩の全てに兵庫県産を用い芦屋の蔵で天然醸造したものです。

弊社の同味噌への思い入れが受賞として評価されましたことは大変、嬉しい限りです。

これを機会により多くの皆様に「酒米仕込み」を知っていただきたく望んでいます。

■酒米仕込み

原材料：米 兵庫県産 山田錦 五歩搗き・はいが米
大豆 兵庫県産 夢さよう
塩 兵庫県産 赤穂塩

※酒米の横綱「山田錦」を用いた、天然醸造のあま塩仕立ての米赤つぶ味噌です。

旨い吟醸酒にも通じる酒米ならではの豊かな香りと優しい味わいが特徴です。

詳しくは別紙「酒米仕込み開発の物語」をご参照ください。



有限会社 六甲味噌製造所 〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL0797-32-6111 FAX0797-22-6518 www.rokkomiso.co.jp