

新聞社・出版社 編集者様 各位

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。

日頃は六甲味噌をお引き立て頂きまして誠にありがとうございます。

この度は私どもの「芦屋蔵造」のシリーズの新商品「追糍味噌」（おいこうじ）のご案内をさせていただきます。

追糍味噌は弊社が30年程前まで造っていました昭和の味を、平成版として新しく造り直したもので、さっぱりした味わいの淡い色の米味噌に、商品の名のとおり追って糍をたした二段仕込みの味噌です。

秋の声を聞きますと朝晩は温かいお料理が恋しくなり味噌の需要も増えてまいります。また暑い季節に比べ、まったりした甘さの味が恋しくなる季節でもあります。追糍味噌は米糍を追いたすことによって、糍の甘さが生きた味わいになっていますので、秋冬にかけてのみそ汁にお勧めできます。これからの旬の野菜、きのこ等をたっぷり入れて、ご活用していただきたく望んでいます。

新しい食の情報として「追糍味噌」を多くの皆様に知っていただきたいと思います。ご協力のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

草々

平成23 年9月吉日

六甲味噌製造所

☆プレゼント提供も可能ですので、ご希望の場合はご相談下さい。

有限会社 六甲味噌製造所

〒659-0015兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL 0797-32-6111 FAX 0797-22-6518

www. rok komiso. co. jp

六甲味噌の新商品・ 芦屋蔵造「追糍味噌」

六甲味噌の人気シリーズ「芦屋蔵造」に新しく「追糍味噌」が発売になります。

追糍味噌は30年程前まで弊社で造っていた昭和の味を、
糍の量を増やし、塩分を控えて平成版に新しく造り直したものです。
芦屋蔵造のシリーズは素材を吟味し、創業以来の伝統の技で仕込み、
その名の通り芦屋の蔵で醸造した味噌です。

今までは長熟、白、赤だし、田舎、あわせ、中白の6種類でしたが、
追糍味噌の発売で全7種類になりました。

■ 芦屋蔵造「追糍味噌」の原材料

米：国産

大豆：中国 カナダ

塩：並塩

■ 特長

- ・ 大豆の風味が生きたさっぱりした味わいの淡い色の米味噌に
追って糍を加えた二段仕込み
- ・ 米糍が残った淡い色のつぶ味噌
- ・ 糍を追いたしすることによって、糍の甘みが増したやや甘口の味わい
- ・ 塩分は約10% (少し塩分は控えめ)

■ 300g ガゼット袋詰め

■ 通常価格 税込 462 円

■ 通年商品

■ 賞味期間 4 か月

