

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いただきまして誠にありがとうございます。

来る3～4月の桃、桜の季節に際しまして、**限定品の「花の滴（しずく）・紅糍甘ざけ」**を販売することになりましたのでご案内をさせていただきます。

昨年秋より販売致しました「甘ざけ」は、お陰様で多くの皆様に好評をいただいております。ただ甘酒はアルコール飲料と思われる方も多く、お子様にも飲んでいただける健やかな発酵飲料としての認識が今一つ浸透していません。そこで桃の節句や桜の花見の季節をイメージした甘ざけを作り、お子様をはじめご家族全員で楽しんでいただける飲み物であることをアピールしたいと考えた次第です。

「花の滴・紅糍甘ざけ」は紅糍を用いたもので、ほんのりとした桃色に紅糍の粒が残った仕上がりになっています。従来の甘ざけの「飲む点滴」とも言われる成分に、さらに紅糍が持つ健やかな成分が加わったよりヘルシーな発酵飲料です。

甘酒はテレビの健康番組では体を温める商品のNo1と報じられています。冷えは万病の元と申しますが、春へと季節が向かう花冷えの時期の体調管理に是非、お年寄りからお子様までご家族で召し上がっていただきたいと望んでおります。

耳よりな食の情報として多くの皆様に知っていただきたくよろしくお願い申し上げます。

草々

平成25年2月吉日

六甲味噌製造所

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.rokkomisoko.jp

六甲味噌の期間限定品 「花の滴・紅糍甘ざけ」

■「花の滴（しずく）・紅糍甘ざけ」について

☆開発意図

甘酒(一部、酒粕を用いたものは除く)はアルコール飲料ではないのですが、アルコール分が含まれていると思われている方が多く、お子様にも飲んでいただける健やかな飲み物としての認識が浸透していないのが現状です。そこで桃の節句や花見の季節に楽しんでいただける甘ざけを作り、ノンアルコールでお子様をはじめご家族全員で召し上がっていただける発酵飲料であることをアピールします。

☆製法

「花の滴・紅糍甘ざけ」も昨年発売した甘ざけ同様に、六甲味噌独自の製法である「米糍」のみを糖化分解する方法で作りました。「米糍」に「紅糍」を併せて用い、ほんのりした桃色に仕上げています。

※弊社では米味噌の命とも言える糍作りには、全工程での機械化を避け、種付けの後の発育温度の確認・管理、床がえし等を手作業で行い大切に育てています。

☆紅糍について

紅糍は味噌・醤油・酒等を作る時に使用される糍の一種です。通常のものとは異なり鮮やかな紅色をしているので 紅糍と呼ばれています。古くから中国・台湾では紅酒、老酒等の製造原料として利用されてきました。

中国の古い書籍「本草綱目」によれば、紅糍の効能は、消化を助け血の巡りを良くする、内臓を強くし胃を爽快にさせる…と記されています。日本でも古くから使用されてきた健康食材です。

昨今の研究では、紅糍に含まれるスタチン(モナコリンK)がメタボリックシンドロームの原因の1つでもあるLDL(悪玉コレステロール)を下げる効果が期待出来き、高脂血症、高血圧症の改善が科学的にも実証されつつあるようです。



※商品のラベルは若干変更される場合があります

■商品名 「花の滴・紅糍甘ざけ」

■価格 420 円 税込 ※250g 入

■発売個数 限定 300 個

■発売期間 2 月下旬～4 月中頃

※予約は発売日以前でも受け付けします

限定品のため無くなり次第、販売を終えます。

■販売方法 直販・通販

※弊社へのご来店、ネット、電話、FAX で受け付け

仔細は六甲味噌のホームページに告知

☆美味しい飲み方

濃縮タイプですので、2, 5～3 倍の湯で溶き、

火にかけて 60 度位に温めてください。

生姜のすり卸しを入れるとより体が温まります。

☆美味しい食べ方

桃の節句の甘ざけをそのままヨーグルトにかけて
召し上がってください。

トーストにバターを塗り、その上にジャム代わりに
ぬっても美味しくいただけます。

