神戸経済記者クラブ加盟社　各位

平成30年11月21日

**年の瀬のご挨拶に紅白のめでたい贈りもの**

**「完熟みそ木樽入り」「口福の白味噌」のセットを**

**百周年記念企画として限定販売**

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。

今年、創業百周年を迎えました六甲味噌では、先月11月に「完熟みそ木樽入り」の限定販売を始めましたが、続きまして年末・年始の贈答品用に「完熟みそ木樽入り」と「口福の白味噌」をセットにして、個数限定で販売することになりましたので、ご案内させていただきます。

六甲味噌のこだわりの味噌として昭和57年に誕生した「完熟みそ」は、発売以来、長期に渡りお客様にご愛顧くださっているロングセラー商品です。平成7年には、地産地消の精神から原材料の見直しを図り、全て兵庫県産の「蛇紋岩米(ジャモンガンマイ)コシヒカリ」、「サチユタカ大豆」、「赤穂塩」で仕込み天然醸造しています。

一方の「口福の白味噌」は毎年、一年の感謝の気持ちを込めまして、迎春用に六甲味噌の氏神様・芦屋神社に奉納させていただいている白味噌です。こちらも全て兵庫県産の原材料、「蛇紋岩米コシヒカリ」、「夢さよう大豆」、「赤穂塩」で仕込んでいます。

年の瀬が近づきますと、季節のご挨拶の品を贈られる方が多いと存じます。そのような方に兵庫県の地域色豊かな味噌のセットを是非、活用していただきたいと思います。ヘルシーで美味しい食の贈答品としてきっと喜ばれることと存じます。

何卒、情報発信のご協力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](http://www.rokkomiso.co.jp)

外部ブレーン広報担当　大野眞佐江　電話0797-23-6567

**「完熟みそ木樽入り」「口福の白味噌」セット**

■「完熟みそ」の特徴

・厳選した兵庫県産の原材料を芦屋の蔵で天然醸造

　米：蛇紋岩米コシヒカリ五分搗きはいが米　大豆：サチユタカ　塩：赤穂塩

・米糀と大豆が同量の甘口の米赤つぶ味噌

・五分搗きのはいが米を用いているためビタミンEが含まれたヘルシー志向の味噌

・厳選素材と天然醸造ならではの豊かな香りとコクの旨い味噌

■「口福の白味噌」の特徴

・厳選した兵庫県産の原材料を使用

　米：蛇紋岩米コシヒカリ　大豆：夢さよう　塩：赤穂塩

・手間をかけて育てた糀を大豆の倍用いた20割糀仕込み  
・3度も水を変えて丁寧に煮た大豆を使用  
・糀本来のすっきりとした甘さが生きた上品な味わい  
・絹のようになめらかな仕上がり



■価格　3000円(＋税)

■販売期間　11月1日～12月24日 ※商品が無くなり次第、販売を終了

■販売方法　自社通販　店頭小売り　他