



## 酢造りは酒造りから

酢という文字は酒から作ると書くように、酢造りは酒造りから始まると私たちは考えています。この理念を大切に日々お客様へ品質の高い酢をお届けできるように努めています。

### ■ 存立基盤



### ■ 高品質をめざして

変えてはならない伝統的な考えを持ちながら、科学的方法の実践、技術革新への積極的な対応をしています。伝統と革新が融合した高品質な商品を、安定的にお届けします。

#### 酒造り

##### アルコール発酵

米、ぶどう果汁、りんご果汁などからアルコール発酵を行い、酢酸発酵の前工程である酒のもろみを造ります。よりおいしい酢造りのための大切な工程です。

#### 酢造り

##### 酢酸発酵

衛生管理、温度管理を行うことにより、微生物との対話を図り、香りがよく安定した品質の酢を造ります。

#### 熟成

##### うま味と香りと酸味

おだやかで調和のとれたやわらかい酸味を醸し出すために熟成にも取り組んでいます。

## 一貫した生産体制

米を自社で精米したり、利尻昆布と自社内でその日に削った枕崎製造のかつお枯節から「一番だし」とっています。原材料から一貫した生産体制をとり、出来るだけ原材料に近い工程で独自の加工(精米、製麹、蒸留、だしなど)を行うことで他にない独自の高品質商品をお届けしています。

### 荷 姿 例



1L ペット



1.8L ペット



10Lパック 専用カートン



20Lパック 無地カートン



20Lパック 専用カートン

### 標 準 荷 姿 表

荷姿	商品サイズ(mm)	ケースサイズ(mm)
1L ペット 12本入り	86.5 × 86.5 × 270	357 × 270 × 293
1.8L ペット 6本入り	100 × 100 × 305	220 × 330 × 330
10Lパック	217 × 274 × 242	-
20Lパック	305 × 305 × 277	-

## 酢の種類

### 醸造酢

穀類、果実、野菜、さとうきび、蜂蜜、アルコール等を酢酸発酵させたもの。(氷酢酸及び酢酸を使用していないもの)

### 穀物酢

#### 穀物酢

酢1Lにつき40g以上の穀物(米、大麦、小麦、コーンなど1種又は2種以上)を使用したもの。

#### 米酢

穀物酢のうち、酢1Lにつき40g以上の米を使用したもの。(米黒酢を除く)

#### 米黒酢

穀物酢のうち、酢1Lにつき180g以上の米(玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く)を使用しており、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したもの。

### 果実酢

#### 果実酢

醸造酢のうち1種または2種以上の果実を使用したもので、酢1Lにつき300g以上の果実の搾汁を使用したもの。

#### りんご酢

酢1Lにつき300g以上のりんごの搾汁を使用したもの。

#### ぶどう酢

酢1Lにつき300g以上のぶどうの搾汁を使用したもの。

### 調味酢

上記の酢を原料として、他の原料とブレンドして加工したもの。例として、すし酢、ぼん酢、合わせ酢等のごと。

(食品表示基準による分類 食酢について一部抜粋)



酢造りは酒造りから

## 内堀醸造株式会社

本社・本社工場 / 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437-1  
電話 0574-43-1185 FAX 0574-43-1781

アルプス工場 / 〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切160-355  
電話 0265-86-8115 FAX 0265-86-8118

東京支店 / 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目19番15号  
DAI3銀座本社ビル9階  
電話 03-3563-1180 FAX 03-3563-1078

名古屋支店 / 〒462-0845 名古屋市北区柳原3丁目11番21号  
電話 052-912-3131 FAX 052-912-5121

大阪営業所 / 〒533-0033 大阪府大阪市東淀川区東中島2-8-8  
ワークステーション新大阪ビル302号室  
電話 06-6324-3015 FAX 06-6324-2621

札幌営業所 / 〒062-0931 札幌市豊平区平岸1条6丁目1番30号 C-118  
電話 011-818-7002 FAX 011-818-7003

創業：1876年(明治9年)  
第三者認証：2012年(平成24年)ISO22000取得 JUSE-FS-056  
FSSC22000取得 JUSE-FC-005  
JAS(日本農林規格)認証工場/有機JAS認証工場  
ホームページ：https://www.uchibori.com  
受注専用FAX：0574-43-2488

※FSMS及びFSSC認証範囲：本社・本社工場、アルプス工場  
※FSMS: ISO22000, FSSC: FSSC22000

カタログ掲載品以外にも各種業務用・原料用食酢を揃えております。  
お気軽にお問い合わせください。

※都合により、商品の一部仕様変更や販売中止になる場合がございます。ご了承ください。  
※都合により、商品の原材料が一部変更する場合がございます。ご了承ください。

2022.12.01



酢造りは酒造りから

## 内堀醸造株式会社

※FSMS及びFSSC認証範囲：  
本社・本社工場、アルプス工場  
※FSMS: ISO22000, FSSC: FSSC22000



## 業務用製品のご案内

