

岐阜県で酒造りからはじめる酢造りを続ける内堀醸造
人気の有機シリーズから初のぽん酢を新発売
飲めるほどまろやかな「美濃有機ぽん酢」9月1日(日)から発売開始

Web サイト：<https://www.uchibori.com/>

食酢及び食酢関連商品を製造販売する内堀醸造株式会社(岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志 437-1)は、厳選した有機原料を使用する人気の有機シリーズから、初のぽん酢商品として「美濃有機ぽん酢」を9月1日(日)に新しく発売いたします。

- ・ Web サイト：<https://www.uchibori.com/>
- ・ 購入はこちら：<https://www.uchibori.biz/>



■美濃有機ぽん酢のポイント3点

1. 累計 640 万本を販売する人気の有機シリーズから生まれた新商品

内堀醸造の有機シリーズは、有機 JAS に基づいて栽培された作物や原材料を用いて製造された有機食品として、「美濃有機純りんご酢」や「美濃有機すし酢」など計7種類からなる累計 640 万本を販売する、発売から 20 年以上の人気シリーズです。有機食品は農薬や合成肥料に頼らず、自然資源の循環に基づいて生産されるため、土壌や水を保全するとともに生態系への負荷を軽減できると考えられており、人にも環境にもやさしく持続可能な農業として注目されています。政府が推進している「みどりの食料システム戦略^{※1}」の後押しにより、農地の有機転換が拡大し、これに関連し、加工食品分野でも商品開発が活発化しています。国内の有機加工食品市場は、2018 年度から 2022 年度で年平均成長率は 3.1%成長^{※2}。また、SDGs や環境問題への理解の深まりとともに、有機加工食品の市場のさらなる拡大が期待されています。

※1 農林水産省 みどりの食料システム戦略 <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/>

※2 出典：株式会社矢野経済研究所「オーガニック・自然派食品の市場調査 (2023 年)」(2023 年 9 月 7 日発表)

<有機 JAS 認証とは>

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないことを基本とした有機食品について、農林水産大臣が定める国家規格です。有機 JAS に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果から認証された事業者のみが、製品に有機 JAS マークを貼ることができます。開発の段階で有機 JAS の条件に合ったおいしい原材料を探す必要があり、開発後も日々の製造工程を詳しく記録しながら多種の書類を作成し、細かいルールに則って管理する必要があるため、多くの時間と手間、労力をかけてお届けしています。

今回は、これまで安定供給が難しかった有機かんきつ果汁を確保できたことがきっかけで、内堀醸造初の有機ぼん酢を開発、発売するに至ることができました。

2. まろやかで、思わず“飲めてしまう”ほどやさしいぼん酢

伝統的な酒造りの工程を経て製造したまろやかな国産有機純米酢や、すっきりとした甘みが味の決め手の有機てんさい糖、有機しょうゆ、かつお節と昆布の一番だしなどを味のバランスを鑑みながら厳選した9種類の原料を独自のブレンドでバランスよく合わせ、仕上げました。飲むための商品ではありませんが、やわらかい酸味の中に感じられる甘味から、思わず飲めてしまうほどまろやかな味わいの上品なぼん酢です。

かけた汁まで飲める美味しいぼん酢のため、かけすぎても辛くなることはありません。温かい料理にかけると、この風味を最大限味わうことができます。



有機米

<美濃有機ぼん酢を使ったおすすめの食べ方>



豚バラと旬野菜のせいろ蒸し



鰹のたたき



ローストビーフ〜おろしぼん酢〜

・レシピ紹介：<https://www.uchibori.com/recipe/search/?id=100>

3. 厳選した3種の有機国産和かんきつ果汁を使用

美濃有機ぼん酢の有機原料で最もこだわっているポイントは、「かぼす」、「ゆず」、「ゆこう」という厳選した3種の有機国産和かんきつ果汁を使用している点です。

① 大分県産有機かぼす果汁

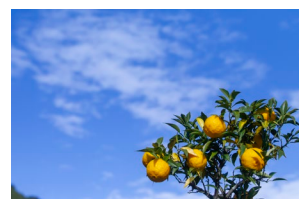
大分県はかぼす生産量全国1位で、99%の生産量を大分県が占めています。その中でも国内で唯一、有機JAS認証のかぼす栽培をしている農園から仕入れています。手間をかけながら自然や地球、子どもたちの未来のために生産された、誰もが安心できる「有機かぼす」を使用しています。



有機かぼす

② 宮崎県産有機ゆず果汁

ゆず本来の生命力を第一に考え、宮崎県で40年近くゆずと対話し育てる自然な農法で栽培された、“安全でおいしい”ゆずの果汁を使用しています。



有機ゆず

③ 徳島県産有機ゆこう果汁

自分たちが作ったものは、安心して使ってほしい、本当の味を口にしてほしいという想いで有機農法に取り組む徳島県の農園から、酸味の中に、甘み、苦みも感じられるゆこうを使用しています。



有機ゆこう

■美濃有機ぼん酢 製品概要

- 商品名：美濃有機ぼん酢
- 原材料：有機しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）、有機米酢、有機てんさい糖、有機かぼす果汁、有機ゆず果汁、有機ゆこう果汁、食塩、かつお節、昆布
- 内容量：360ml 6本入り 4合わせ
- 栄養成分表示（大さじ1杯当たり）：エネルギー16kcal、たんぱく質 0.4g、脂質 0g、炭水化物 3.6g、食塩相当量 1.2g
- 賞味期限：製造日より1年間
- 保存方法：直射日光を避けて保存してください。
- 価格：1,000円(税込 1,080円)
- 販売開始日：2024年9月1日
- 販売場所：ECサイト (<https://www.uchibori.biz/>)、スーパーなどの店頭にて順次

■商品開発者コメント

「食の安全」について意識が高まるなか安心安全な食品をお届けしたいという想いと合わせ、今まで安定供給が難しかった有機のかんきつ果汁を確保することができ、美濃有機ぼん酢の開発に至りました。

開発で苦労した点は、有機認証を取得するうえで限られた有機原料を使って理想とする味の作り込みが難しかったです。こだわりの原料で何度も試作を重ね、ぼん酢の旨みや食べ応えを出しつつも上品でまろやかな味わいに仕上げました。食材の美味しさを引き立てるぼん酢のため、そのままかけて召し上がる使い方がおすすめです。シンプルにたまねぎのスライスだけでも贅沢なローストビーフにもそのままかけて、安心安全、まろやかな味だからこそ、かけたぼん酢までぜひ飲み干してみてください。（商品開発課 柘植）

■内堀醸造とは

明治9年に岐阜県八百津町で創業し、酒造りからはじめる酢造りを行っています。酢という文字は、「酉」（酒）から「乍」（作る）と書くように、「酢造りは酒造りから」という基本理念を掲げ、酢造りにとって大切なきれいな水、清い空気、その環境で元気に育つ酢酸菌を材料にするべく、「水と空気と微生物」を存立基盤としています。

米を自社で精米し、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」をとるなど、原材料から一貫した生産体制を徹底し、可能なかぎり原材料そのままの風味を活かす独自の加工（精米、製麴、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。

