

長期熟成酒粕使用の『旨い赤酢すし酢 360mlPET』が新発売

～2024年7月22日(月)より全国にて販売開始～

豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ醸造酢メーカー、タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野貴也、以下当社)は、長期熟成酒粕使用の赤酢を用いた『旨い赤酢すし酢360ml PET』を、2024年7月22日(月)より全国にて販売開始いたします。お家でも手軽にうま味たっぷりの本格的な赤シャリをお楽しみいただけます。また、能登半島地震の復興を願い、売上の一部を寄付いたします。



お家で手軽に本格的な赤シャリが楽しめる

「赤酢」とは、長期熟成した酒粕を原料とした日本発祥のお酢です。通常のお酢と比べると、酸味がまろやかで旨味の強い味わいのため、多くの料理人や板前から愛されてきました。

老舗お酢メーカーとして、お酢の魅力をより手軽に感じていただきたいと考え、お家でも本格的な赤シャリが堪能できる『旨い赤酢すし酢 360mlPET』を発売する運びとなりました。本品を使用して作る赤シャリは、通常のお酢飯よりも深いうま味を感じることができるため、魚介類との相性が良く、海鮮丼や手巻き寿司におすすめです。

■ 旨い赤酢すし酢 360mlPET

● 製品概要

- ・長期熟成酒粕を用いた赤酢を使用
- ・ご飯に混ぜるだけで本格的な赤シャリに
- ・シャリの色付きが良い
- ・通常の酢飯よりも深いコクとうま味
- ・魚介類との相性抜群
- ・能登半島地震支援のため、売り上げの一部を寄付



【開発担当者の声】 赤シャリの料理を楽しんでいただきたい

江戸前寿司の定番として親しまれ、高級寿司店で使用されてきた赤酢ですが、近年では飲食店や小売店で赤酢フェアが行われており、ニーズの高まりを感じています。

ご家庭で、いつもと一味違った「赤シャリ」の料理を楽しんでもらいたいという想いで、今回の商品を開発しております。

多様なお料理に混ぜて使いやすくするため、「ツン」としたお酢特有の香りを控えめに、まろやかな味わいに仕上げました。

色付きや赤酢のコクを楽しんでいただけたらと思います。



内容量	価格	名称	発売日	販売地域
360ml	オープン価格 (店頭参考価格:494円/税込)	合わせ酢	2024年7月22日	全国

■ 寄付先と該当商品

- 寄付先 石川県、日本赤十字社石川支部、石川県共同募金会「令和6年能登半島地震に係る災害義援金」
- 該当製品 ※2024/7/11 現在
 - ・ 穀物酢1.5倍濃縮 500ml PET
 - ・ はちみつ黒酢ダイエット 濃縮タイプ お徳用500mlGTP
 - ・ パーポー75g 増量タイプ
 - ・ 旨い赤酢すし酢 360mlPET

■会社概要

社名 : タマノイ酢株式会社
所在地 : 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32
代表取締役社長 : 播野 貴也
創業 : 1907年(明治40年)6月
事業内容 : 醸造酢、粉末酢、各種調味料、
レトルト食品および菓子
健康飲料などの製造・販売
URL : <https://www.tamanoi.co.jp/>

