

岐阜県で酒造りからはじめる酢造りを続ける内堀醸造  
国産小麦と国産米のみで造ったこだわりの穀物酢を新発売  
「国産穀物酢」 2月1日(土)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、購入したアルコールを使わずに国産全粒小麦と国産米のみで造ったこだわりの「国産穀物酢」を2月1日(土)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/>



## ■ 国産穀物酢のポイント3点

### 1. 100%国産の穀物から造ったこだわりの穀物酢

日本で最もポピュラーな穀物酢のカテゴリーを改めて見直し、内堀醸造史上最も付加価値の高い穀物酢を造りたいと思い、原料、製造地、製法にこだわった穀物酢を開発しました。原料の米と小麦は国産に限定して国内(岐阜県八百津町)で製造し、購入したアルコールを使わずに100%穀物から造った穀物酢です。

食品表示基準による穀物酢規格の約4.5倍量の穀物を使用しています。小麦と米の旨味と甘みをしっかりと感じられ、小麦は全粒小麦を100%使って自社で割砕することで表皮や胚芽も含んだ味わい深い香ばしい風味です。

米酢の味わいに近いコク深い旨味と甘い香りがするため、米酢の代わりとして火を入れない料理にも十分に満足してお使いいただけます。寿司や酢の物、ドレッシングなど幅広い料理でお試してください。

## <国産穀物酢おすすめの使い方>



寿司



酢の物



サラダドレッシング

・レシピ紹介：<https://www.uchibori.com/recipe/search/?id=101>

## 2. 創業 140 年以上 食酢専門メーカーが培った技術力

内堀醸造は明治 9 年創業の老舗食酢メーカーであり、長い歴史のなかで伝統と革新を融合してさまざまな独自製法や高い技術力を培ってきました。その独自の技術力のひとつとして、酒のもろみを蒸留して造る蒸留酢があります。

原料である国産小麦から小麦酒のもろみを造り、その小麦酒のもろみを蒸留してから酢酸発酵させた小麦の蒸留酢を使用しています。蒸留によって小麦由来の甘い香りが引き立った蒸留酢を使うことで、小麦の独特の匂いを抑え、より料理に使いやすい味わいに仕上げました。

小麦と米のコク深い旨味を感じられつつも、小麦独特の匂いは気にならないクセのない甘い香りで様々なお料理にお使いいただけます。

## 3. 豊かな自然のもと最適な環境で行う酢造り

酢を造るうえで大切なものとして水と空気と微生物（麹菌、酵母菌、酢酸菌）があり、これらによって酢のおいしさは大きく変わります。微生物にとって働きやすい環境である上質な水と澄んだ空気も私たちの酢造りに欠かせない大切な条件です。良質で美しい空気と上質な水に恵まれ、豊かな自然に囲まれた土地で微生物がもつ純粋な力をじっくりと丁寧に引き出しながら国産穀物酢を製造しています。それが国産穀物酢の高い品質と美味しさにつながります。

## ■国産穀物酢 製品概要

- ・ 商品名：国産穀物酢
- ・ 原材料：小麦（国産）、米
- ・ 内容量：500ml 10 本入り 2 合わせ
- ・ 栄養成分表示（大さじ 1 杯当たり）：エネルギー 4kcal、たんぱく質 0g、脂質 0g、炭水化物 1.2g、食塩相当量 0.003g
- ・ 賞味期限：製造日より 2 年間
- ・ 保存方法：直射日光を避けて保存してください。
- ・ 価格：250 円(税込 270 円)
- ・ 販売開始日：2025 年 2 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

国産穀物酢を開発するにあたり、最もこだわったのが香りです。開発当初の試作では小麦の独特な匂いが立ってしまい、料理で使用する際に素材の味を邪魔していました。何度も試作を重ねて当社独自の技術である蒸留小麦酢を使い、小麦由来の甘い香りとバランスの良い味を実現することができました。原料を国産に限定し、購入したアルコールは使わず、旨味や食べ応えを十分に感じられつつも素材の味を邪魔しないクセのない甘い香りの穀物酢です。今までにない付加価値の高い穀物酢で、普段使いのお酢を国産穀物酢に変えるだけで料理がワンランクアップします。(商品開発課 加藤)

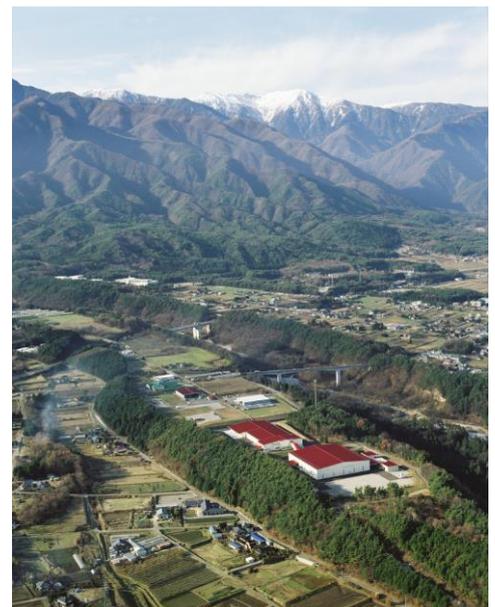
## ■内堀醸造とは

明治9年に岐阜県八百津町で創業し、現在は豊かな自然に恵まれた岐阜県八百津町（本社工場）と長野県飯島町（アルプス工場）に製造拠点を構え、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微生物（麹菌、酵母菌、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。



本社工場（岐阜県八百津町）



アルプス工場（長野県飯島町）とその周辺環境