

NEWS RELEASE

報道関係者各位



200年の歴史と匠の技 - 黒酢のまるしげ
有限会社 重久盛一酢醸造場
しげひさきりいあすじょうぞうじやう



石井食品

2021年7月2日

石井食品株式会社

有限会社重久盛一酢醸造場

江戸時代創業 200 年以上の伝統かめつぼ露天醸造法を守り続ける 鹿児島県「重久盛一酢醸造場 福山甕酢（かめす）」を使った 石井食品での商品開発をさらに加速

～ 露天に甕壺を並べ 1 年以上の手間ひまをかけることでしか造ることのできない
伝統の黒酢を使用し地域食文化の伝承に貢献 ～

無添加調理^{*}で商品作りを進めている石井食品株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長執行役員：石井智康、以下、石井食品）は、創業 1805 年より、世界的にも珍しい「かめつぼ露天醸造法」を守り続ける有限会社重久盛一酢醸造場（本社：鹿児島県霧島市、代表取締役社長：重久雅志、以下、重久盛一酢醸造場）とともに、この度「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」を使った「鹿児島 壺造り黒酢を味わうセット」を発売し、今後の商品開発をさらに加速させ、鹿児島県の地域食文化の伝承となるべく活動を進めることとなりました。

^{*}当社での製造過程においては食品添加物を使用しておりません。



鹿児島 壺造り黒酢を味わうセット

またこの度、「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」をとおした商品化を進めるにあたり、**塩田康一鹿児島県知事より、「日本一の生産量を誇る鹿児島の鶏肉と豚肉に、200年以上の伝統を持つ鹿児島の壺造り黒酢を合わせました。丸ごと鹿児島を味わえる商品です。是非、御賞味ください。」と、応援コメントを頂戴しております。**

石井食品では、これまでもその土地々々の気候や風土、生産者の想いや工夫を知り把握することが調理の原点と考えてきました。一つひとつの食材を国内屈指の産地に赴いて状況や品質を確認し厳選しており、今回、重久盛一酢醸造場の「福山甕酢」とも出会うことができました。世界でも珍しい製法を長きにわたり継承し、鹿児島県霧島市福山町に誇る大事な名産品である「福山甕酢」は、手間ひまをかけることでしか作ることができません。そのため、この現代においてかめつば露天醸造法を続けていくことは、貴重であるとされています。



鹿児島黒酢・甕酢畑風景

2015年には産品の確立した特性と地域との結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることを証する、農林水産省によって定められた「GI マーク」を取得し、鹿児島県の地域の伝統に育まれた黒酢として認定されています。石井食品を代表する、鶏肉を使用した日本初の調理済み“チキンハンバーグ”やお弁当のおかずの代名詞と言っても過言ではない“イシイのおべんとクン ミートボール”をはじめとする数ある商品開発による調理技術と、地域の方々とともに継承されてきた「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」を使った商品を通じ、多くの方に「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」をお届けすることで、地域食文化の伝承の一助となるよう取り組みを進めてまいります。



■ 重久盛一酢醸造場 代表取締役社長：重久雅志氏からのコメント

鹿児島の黒酢は添加物なしの自然食品になります。そのため常日頃から化学調味料、保存料等を使用しない健康に配慮した商品を作りたいと思っておりました。今回は、無添加調理の石井食品と組んだことによりその思いがかない、また非常においしくて食べやすいものができたこと大変嬉しくお思います。「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」は、

青空の下、前方は桜島と鹿児島湾、後方は霧島の山々に囲まれた自然豊かな環境で、シンプルな原料、玄米、米麴、地下水のみで造られています。発酵・熟成に、1年以上の間ひまをかけ精魂込めて造っています。今回、黒酢を使った商品は、酢っぱいものが苦手な私でも『旨い』と感じるくらい、老若男女問わず美味しく召し上がっていただけると思っております。日頃より、健康に気を使ったお食事をされている方、昨今おうちごはんの機会が増えているご家庭には是非おすすめしたいです。また、黒酢は飲むだけでなく、色々な料理にも使えるという事を今回の商品を通じて少しでも多くのお客様に知っていただけたらと思っています。

■「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」とは

甕壺の中で仕込む伝統の製法は、世界でも類を見ない複雑な発酵法です。なかでも、「福山甕酢」の醸造元である重久盛一酢醸造場では、他の醸造元から離れた少し標高の高い山の斜面を利用した甕壺畑で黒酢作りを行っています。潮風の影響を受けにくく、他の醸造元の発酵菌と影響し合わないことで、良質な発酵を守り、独自のまろやかな旨味を創り出しています。また、現杜氏は伝統の製法をさらに発展させ、甕壺の中で果物などを素材のまま発酵させる『まるごと発酵酢』を創り出すなど、高い発酵技術を誇ります。「重久盛一酢醸造場 福山甕酢」の黒酢は、一般的な米酢と比べて、深い琥珀色をしていて、独特な香り、コク、まろやかな酸味があるのが特長です。玄米を原料としていて、一般的な米酢に使用する量の5倍以上の米（玄米）を使用、一般的な米酢が1～2か月でできるのに対し、黒酢は1～3年かけ壺の中で熟成されます。そのため、一般の米酢よりもアミノ酸の種類が豊富で、食事ではしか摂取できない「必須アミノ酸」9種類のうち、8種類※を含んでいます。



※有限会社重久盛一酢醸造場調べ

■ 鹿児島 壺造り黒酢を味わうセット

創業より200年以上伝統の製法を守り続ける「重久盛一酢醸造場」の黒酢を使用した肉団子と角煮のセットです。露天に甕壺を並べて1年以上かけて造る伝統の黒酢は、香り豊かで深い味わいをもたらします。手間ひまをかけることでしか作れない美味しさを、日ごろお世話になっている方への贈り物として、また黒酢を試してみたい方のご自宅用にもご利用ください。



○内容：一年熟成福山甕酢 ×1本、福山甕酢をつかった肉団子 ×2袋、福山甕酢をつかった豚の角煮 ×1袋

○価格：¥3,300（税込・送料無料）

○購入先：

石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」

<https://shop.directishii.net/shop/g/g8210212/>

※鹿児島県霧島市でのふるさと納税返礼品としても採用いただいております。申し込み受け付けは2021年9月21日まで。詳しくはこちら：<https://www.city-kirishima.jp/hisyokouhou/furusato/index.html>

【石井食品について】

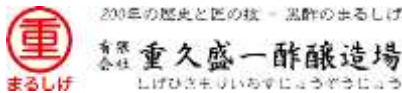


1946年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後1970年には業界初の調理済みハンバーグ『チキンハンバーグ』を発売。1974年には『イシイのおべんとクン ミートボール』でおなじみの「ミートボール」を発売。素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、「無添加調理」に取り組んでおり、味や色そして食感など素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追究を行っています。www.ishiifood.co.jp

(会社概要)

- 名称：石井食品株式会社
- 所在地：〒273-8601 千葉県船橋市本町 2-7-17
- 代表者：代表取締役社長執行役員 石井智康
- 設立：1945年(昭和20年)5月
- 資本金：9億1,960万円(東京証券取引所第二部上場)

【重久盛一酢醸造場について】



創業1805年、鹿児島県霧島市福山町にてかめつぼ露天醸造法という世界的にも珍しい製造法で、『鹿児島黒酢、かつお節酢、田七人参酢、黒ウコン酢、いちご酢』などの発酵酢を製造販売しています。老舗として、古来から

受け継いできた伝統や製造法を「杜氏」たちが、その経験と感性そして巧みな技、さらに様々な研究データを基に造り上げる通常の黒酢とは違う『最高峰の福山甕酢(黒酢)』を提供しております。osuya.co.jp

(会社概要)

- 名称：有限会社重久盛一酢醸造場
- 所在地：〒899-4501 鹿児島県霧島市福山町福山 2246 番地 1
- 代表者：代表取締役社長 重久雅志

(関連リンク)

- 重久本舗オンラインショップ：<https://www.shigehisa-masashi.jp/>
- 石井食品公式 Twitter：https://twitter.com/ishii_official
- 石井食品公式 Facebook：<https://www.facebook.com/ishiifood.co.jp>
- 石井食品公式 Instagram：https://www.instagram.com/ishii_official/
- 石井食品公式 note：<https://note.com/directishii>
- 石井食品公式 YouTube：https://www.youtube.com/c/ishiifood_official
- 石井食品公式 無添加調理専門店「イシイのオンラインストア」：<https://shop.directishii.net/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

石井食品株式会社 顧客体験デザイン部 広報 池田明子、市川菜緒子

TEL：047-435-0141、mobile：070-1303-5526

E-mail：press-is@ishiifood.co.jp

有限会社重久盛一酢醸造場 担当 重久千絵

TEL：0995-55-2441

E-mail：marushige@po5.synapse.ne.jp