

Press Release

～オシャレに、気軽に、美味しく飲めるビネガードリンクで豊かな生活を～

3月10日（水）より ワイン用ぶどう果汁を使用したビネガードリンク2種類を新発売

「リンゴ酢仕立ての赤ぶどう カベルネソーヴィニヨン」「リンゴ酢仕立ての白ぶどう シャルドネ」

食酢の製造・販売を手掛ける「マルカン酢株式会社」（本社：神戸市東灘区 / 代表取締役 社長：勝木 慶二郎）は、ビネガードリンク「リンゴ酢仕立ての赤ぶどう カベルネソーヴィニヨン」と「リンゴ酢仕立ての白ぶどう シャルドネ」を3月10日（水）より新発売いたします。スタイリッシュな仕上がりで、ワイン用ぶどう果汁を使用した豊かな味わいは、おうち時間を彩るビネガードリンクとしてお楽しみいただけます。



コロナの流行から1年以上が経過し、生活は大きく変わりました。外出自粛やリモートワークの普及でおうち時間が増える一方、巣ごもり飽きや家事疲れなどがでてきます。日々の暮らしのストレスを解消しながらも、自分らしく演出するお手伝いができないか。そんな思いで開発に取り組みました。

今、食酢市場を牽引しているのは、飲用酢（ビネガードリンク）です。内臓脂肪の減少や疲労回復などの効果が期待できるお酢を、ドリンクとして気軽に生活に取り入れることができます。従来のお酢のイメージや飲みにくさを感じながらも健康や美容のために“飲み続けなければならないお酢”ではなく、美味しさやスタイリッシュな仕様から自然と“飲み続けたいお酢”としての新たな提案です。

新発売の「リンゴ酢仕立ての赤ぶどう カベルネソーヴィニヨン」「リンゴ酢仕立ての白ぶどう シャルドネ」には、人気のワイン用ぶどう果汁2品種を使用しています。こだわりの単一果汁で、まるでワインを楽しむように、果実の香りやコク、余韻が感じられるビネガードリンクに仕上げています。

調味料としてのお酢の概念を超えて、ワインボトルに見立てたつくりは、キッチンカウンターやテーブルにそのまま置いてもおしゃれで違和感のないこなれた印象になります。水や炭酸で割る定番の楽しみ方から、牛乳や豆乳で割る組み合わせや、グラスに氷を入れて飲むスタイルなど、様々な自分オリジナルの味わいを堪能していただけます。「カベルネソーヴィニヨン」「シャルドネ」のビネガードリンクを通じて、生活になじむ新感覚のお酢習慣をお届けします。

「リンゴ酢仕立ての赤ぶどう カベルネソーヴィニヨン」と「リンゴ酢仕立ての白ぶどう シャルドネ」は、全国の明治屋ストア（一部の店舗を除く）で、3月19日より販売開始となります。

今後、マルカン酢は、伝統の技と確かな品質を受け継ぎながら、時代のニーズに合わせたお酢の新しい価値を追求してまいります。

こだわりの単一果汁

一口飲んだ時に感じる果実感。マルカン酢がつくるピネガードリンクにはイタリア産「カベルネソーヴィニオン」とイタリア産「シャルドネ」の2種類のワイン用ぶどう果汁を使用、単一果汁にこだわることで、果実の香りや酸味、コクや余韻を堪能できます。甘味料・酸味料を使用していないので、自然な味わいとなっています。

【商品概要】



赤ワインに人気のぶどうの品種、イタリア産「カベルネソーヴィニオン」の果汁を使用しています。

濃く鮮やかな色合いが特長で、骨格のあるしっかりとした味わいはリンゴ酢との相性も抜群です。ボディ感のある味わいで、デザートにもご利用いただけます。

商品名：リンゴ酢仕立ての赤ぶどう カベルネソーヴィニオン

内容量：500ml

価格：680円（税込）メーカー希望小売価格



爽やかな酸とミネラル分豊かなキレのある仕上がりや、香り豊かでエレガントなコクが特徴のイタリア産「シャルドネ」の果汁を使用しています。

強い果実感と華やかな甘酸っぱさが感じられ、まるでワインを飲んでいるかのように仕上げています。

商品名：リンゴ酢仕立ての白ぶどう シャルドネ

内容量：500ml

価格：680円（税込）メーカー希望小売価格

おすすめレシピ

「新感覚のお酢習慣」

定番の、水（4：1）や、炭酸（4～5：1）でも十分フルーティーなおいしさを実感できます。他にもちょっとしたアレンジで様々な変化を生むピネガードリンク。シチュエーションやその日の気分で楽しめるレシピをご紹介します。

- ◇アイスクリームやヨーグルトにかけるだけ。手軽で簡単にリッチな味わいのデザートに変化します。
- ◇温かい紅茶に6：1の割合で入れて、香り高いフレーバーティーのような味わいを楽しめます。
- ◇牛乳×カベルネソーヴィニオン5：1、豆乳×シャルドネ5：1の割合で入れて混ぜるだけ。とろみがついて飲むヨーグルトのような味わいが生まれます。
- ◇ジンジャーエールとシャルドネを5：1の割合で入れて混ぜ、お好みでレモンをひと絞り。氷を入れたグラスで飲めば、カクテルのような一杯になります。



画像はイメージです。

「マルカン酢」について

「酒は正宗。酢は丸勘」。徳川時代、その確かな品質の証しとして創始者・酢屋勘三郎（泰久）の名を樽のひとつひとつに書き込んでいました。

1649年（慶安2年）創業。1974年には、米国マルカン酢を設立するなど日本で先駆けて海外に進出しました。令和元年には創業370周年を迎え、先代から事業を継承し現在の新体制になりました。歴史を重ねながらも、ベンチャー精神でお酢や酢酸菌のもつ可能性を追求し、魅力を提案し続けています。



酢酸菌の膜

マルカン酢が370年にわたってこだわり続ける醸造法「静置発酵法」

発酵槽に調整した仕込み液を入れて、別の発酵槽から酢酸菌を少し移植します。

しばらくすると液の表面は、酢酸菌の膜でびっしりと覆われます。

その状態を静かに保ったまま、1ヶ月かけてじっくりとお酢に変えていきます。時間と手間、職人の勘が必要ですが、醸造している間に酢酸と水が調和し、まろやかで旨味の多いお酢を造ることができます。



【会社概要】

- 社名：マルカン酢株式会社
- 本社所在地：神戸市東灘区向洋町西5丁目6番
- 創業：1649年（慶安2年）
- 代表：代表取締役 会長 笹田 隆
代表取締役 社長 勝木 慶二郎
- 資本金：3,000万円
- 事業内容：食酢の製造販売及び関連食材の販売
- URL：<http://www.marukan.com/>

本件に関するお問合せ先

マルカン酢株式会社 広報担当 廣瀬・芝田
電話：03-6849-2812 mail：info@pr-office.jp