

料理の時短に貢献！シリーズ第4弾は、まろやかな酸味の万能調味料 創業374年のマルカン酢が「お酢屋がつくった だし甘酢」 「お酢屋がつくった 酢のもの酢」を9月1日（金）新発売

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、以下 当社）は、「お酢屋がつくったシリーズ」第4弾として、「お酢屋がつくった だし甘酢（以下 だし甘酢）」と「お酢屋がつくった 酢のもの酢（以下 酢のもの酢）」を、9月1日（金）より新たに発売いたします。



■こだわりの家庭用商品、お酢屋がつくったシリーズ第4弾

1649年創業、374年の伝統を守る当社は、「私たちが一番美味しいと思うお酢をお届けしたい」という強い思いで品質にこだわった製品づくりを続けています。2021年9月から発売を開始した「お酢屋がつくったシリーズ」は、お酢の力と素材の美味しさを届けるため、「お酢」「味」「原材料・素材」「それらを活かすシンプルな商品設計」と4つのこだわりをもった商品です。

■香りと旨みが際立つだし×米酢

「だし甘酢」は、北海道産真昆布だし、利尻昆布だし、焼津産かつお節だし、焼津製造焼きあごだしの4種類をブレンドし、ほのかな香ばしさと甘みのある香りや旨味を引き出しました。お酢は、まろやかで旨みがある米酢を使用しました。唐揚げや魚のフライにかける、漬けるなどの料理におすすめです。

■国産素材のみを使用した原材料×純米酢

「酢のもの酢」は、国産純米酢、北海道産てんさい糖、北海道産丸大豆しょうゆ、国産藻塩、国産本みりん、北海道産利尻昆布だし、焼津産かつお節だしと、原材料は全て国産の素材を使用しています。お酢は、まろやかな酸味と素材を活かすコクと旨みのある純米酢を使い、かけるだけで本格的な酢ものもが出来あがります。

■1本で4役の万能調味料

多忙な現代人にとって、料理は時短したい家事のひとつといわれています。「だし甘酢」と「酢のもの酢」は、かける、和える、漬ける、焼くなど幅広いメニューに合うとして使い勝手が良く、簡単に、失敗しない味付けができる万能調味料です。また、食卓でも使いやすいするために、同シリーズでは初めて200mlの小瓶で販売します。

■オリジナルレシピで新たな使い方を提案

「お酢屋がつくったシリーズ」では、東京・代々木上原でトレンド感度の高い女性から人気のビストロ「MAISON CINQUANTECINQ（メゾンサンカントサンク）」などレストランを複数運営する株式会社シェルシュ代表の丸山智博氏とコラボレーションし、アレンジレシピを公式インスタグラムで公開しています。今回も、ひと味違うバリエーション豊かなレシピをご紹介します。

今後も、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。

商品概要



商品名 : お酢屋がつくった だし甘酢
内容量 : 200ml
価格 : 430円 (税込)
発売時期 : 2023年9月1日

4種類のだしをブレンドし、ほのかな香ばしさを旨み加えました。だしの風味を活かすために米酢を使用。



商品名 : お酢屋がつくった 酢のもの酢
内容量 : 200ml
価格 : 430円 (税込)
発売時期 : 2023年9月1日

原材料は全て国産を使用。お酢は純米酢を使い、まろやかな酸味や素材のを活かすコクや旨みを味わえます。

商品情報やアレンジレシピなどは、「お酢屋がつくったシリーズ」のInstagram公式アカウント (@marukansu_osuyaseries) にてご紹介いたします。

※価格はメーカー希望小売価格です。

丸山智博氏とのコラボレーションレシピ

「お酢屋がつくった だし甘酢」を使ったレシピ



まるごとトマトとハーブのジュレサラダ
「だし甘酢」をジュレにして、湯むきしたトマトにかけた一品。甘酸っぱさとだし感がトマトの風味とよく合います。



サーモンフライの和風タルタルソース
具材も個性的な手作りタルタルソース。「だし甘酢」でさっぱり和風に仕上がります。

「お酢屋がつくった 酢のもの酢」を使ったレシピ



和風ヤムウンセン
具材を準備して「酢のもの酢」で和えるだけ。エスニック素材を酢のもの酢が和風にまとめた一品です。



かぼちゃとローズマリーのエスカベッシュ
「酢のもの酢」にスパイスをきかせ、素揚げしたかぼちゃを漬け込みました。洋風な香りがたよう南蛮漬け。

お酢屋がつくったシリーズとは



「お酢屋がつくったシリーズ」は、当社を代表する商品で、お酢屋だからこそできる酢や原料・産地にこだわったシンプルに仕上げた商品です。化学調味料・食品添加物は不使用なので、素材の存在感がより一層際立ちます。

ラインナップ (写真左から)
「お酢屋がつくった すだちぼん酢」
「お酢屋がつくった ゆずぼん酢」
「お酢屋がつくった 玉ねぎぼん酢」
「お酢屋がつくった 金ごまぼん酢」
「お酢屋がつくった にんにくぼん酢」

内容量 : 300ml
価格 : 540円 (税込)
URL : <https://marukan.com/ponzu/>

※価格はメーカー希望小売価格です。

「酒は正宗。酢は丸勘」。江戸時代、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。1975年には米国マルカン酢株式会社を設立するなど日本で先駆けて海外に進出しました。2003年から米国マルカン酢で販売している「オーガニックライスビネガー」および「オーガニックライスビネガー ドレッシング」は、全米No.1（IRI調べ 2020年1月～12月売上販売金額）となりました。374年の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。



【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：<https://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・渡邊

電話：03-6849-2812 mail：info@pr-office.jp