

Press Release

**地元丹波篠山の特別栽培コシヒカリを使用し370余年続く静置発酵で醸造
マルカン酢がこだわり抜いたフラッグシップ商品『丹波篠山純米酢』
3月1日（土）より限定発売。ひょうご産業SDGs宣言への取り組みも**

食酢の製造・販売を手掛けるマルカン酢株式会社（本社：兵庫、県神戸市東灘区 / 代表取締役社長：勝木 慶二郎、以下 当社）は兵庫県丹波篠山市の農園と協力して作り上げたマルカン酢こだわりの『丹波篠山純米』を3月1日（土）より初年度500ケースで限定販売いたします。



■ マルカン酢のフラッグシップ商品『丹波篠山純米酢』が誕生

1649年創業、370余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。

この度、当社の伝統を象徴するフラッグシップ商品として、原材料と素材、製法、味にこだわり、地域の協力を得て作り上げた『丹波篠山純米酢』を、2025年3月1日（土）に発売いたします。2025年は関西地区の一部量販店と当社通販サイトでの限定販売となり、2026年より全国販売の予定です。

■ 丹波篠山の地元農園と作り上げた「ひょうご産業SDGs宣言商品」

『丹波篠山純米酢』には、4つのこだわりポイントがあります。

使用のお米は、田植え前から収穫までの間、農薬を通常の5割以下に抑え、化学肥料の窒素成分を5割以下にして栽培された「**特別栽培米コシヒカリ**」です。生産農園は、丹波篠山の栄養豊富な土壌や伏流水などを生かした丁寧な農業に取り組む「**丹波たぶち農場**」。当社初の試みで、お酢を絞った後に出る酢粕を肥料の一部に使用していただきました。



お酒造りは、まず米の精米歩合を、米本来の風味を活かし旨みの多い酢に仕上げるため五分搗き（95%精白）としました。仕込みは、三段仕込みのあとにもう一度米麴を加える「**全麴の四段仕込み**」で、じっくりと醪を仕込むことで深い味わいと甘みを付与しました。仕込む際の水は、丹波篠山の伏流水を使用しています。

今回採用する「静置発酵」は、当社が守り続けてきた伝統的製法です。仕込み液を入れた発酵槽に別の発酵槽からすくいとった菌膜を移植し、液の表面がきれいなちりめん状の菌膜でおおわれるのを待ち、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生まれ変わらせます。電気を使わず自然の力で発酵させる、江戸時代から「酒は正宗、酢は丸勘」といわれた当社の品質と醸造に欠くことのできない製法です。



< 静置発酵の様子 >

「**ひょうご産業SDGs宣言商品**」は、『丹波篠山純米酢』が、兵庫県丹波篠山市の地元農園と協力して造られた環境にやさしくおいしい商品であるという証です。当社は2024年8月19日、「ひょうご産業SDGs推進宣言」事業として登録されました。「12 つくる責任 つかう責任」のゴールを目指して取り組んでまいります。

今後とも、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。



商品名：丹波篠山純米酢
原材料：米（兵庫県産）
発売：2025年3月1日予定
容量：360ml
参考小売価格：580円（税抜）

*ラベルデザインのポイント：商品名は豊かな水の水色と稲穂の緑を掛け合わせた色とし、シンプルな文字のみで豊かな丹波篠山の情景を連想させます。

通販サイト：<https://shop2.marukan.com>

関連URL：<https://www.youtube.com/watch?v=EKEwMvWuS0I&t=73s>

「丹波篠山純米酢」ができるまでをご覧ください。



公式YouTubeチャンネル

マルカン酢株式会社について

1649年創業、370余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。私たちは、お酢の力と素材本来の美味しさお客様に届けるため、化学調味料不使用、抽出エキス不使用など、シンプルに原材料を配合した家庭用商品の開発に注力しています。370余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 城島 大城 猶崎

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

大城携帯：070-4566-3270 猶崎携帯：090-6748-8215