

**ガツンと感を食卓にプラス
“にんにく”を使ったぽん酢が新登場**

**人気シリーズ第3弾「お酢屋がつくった にんにくぽん酢」
創業370余年のマルカン酢が3月1日（水）より発売開始**

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、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 ぽん酢シリーズ」の第3弾として、「お酢屋がつくった にんにくぽん酢（以下、「にんにくぽん酢」）」を3月1日（水）より発売いたします。



■「お酢屋がつくった ぽん酢シリーズ」について

「お酢屋がつくった ぽん酢シリーズ」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な商品をラインナップしております。化学調味料は使用せず、素材そのものの味を最大限に引き出しています。第1弾は、2021年9月に純米酢を使った「お酢屋がつくった すだちぽん酢」と「お酢屋がつくった ゆずぽん酢」を発売しました。そして、2022年9月には第2弾として「お酢屋がつくった 玉ねぎぽん酢」と「お酢屋がつくった 金ごまぽん酢」を発売し、和食だけでなく洋風など様々な料理に使えるとして幅広い世代の方から好評いただいています。

■新商品について

この度、同シリーズの第3弾として「にんにくぽん酢」を3月1日（水）より販売開始します。スタミナをつけたいという健康志向の高まりから、にんにくの需要が高まっています。そこで、ニーズの高まりに合わせて、当社では初となるにんにくをふんだんに使用した商品を、人気の「お酢屋がつくった ぽん酢シリーズ」で開発しました。

「にんにくぽん酢」は、国産にんにく出荷量日本一で、甘味の強さが特長の青森県産のにんにくを主に使用しています。ペースト状におろしたにんにくと、大きめにダイスカットしたにんにくの2種類を使用しており、ガツンとしたインパクトのある風味と食感をお楽しみいただけます。隠し味にレモン果汁を発酵させたレモン酢を配合し、柚子と柚香（ゆこう）の2種類の柑橘果汁を使用することで、爽やかな酸味が加わり、さっぱりとした後味が印象的なぽん酢です。香川県小豆島産の濃口醤油でにんにくに負けない力強い味わいに仕上げつつ、かつおと昆布を用いて旨みを加えています。

また、「お酢屋がつくった ぽん酢シリーズ」第1弾、第2弾に引き続き、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）」をはじめとした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、ひと味違うアレンジが楽しめるレシピをご提案します。ぽん酢の新たな使い方を提案するレシピをお客様に活用いただけるように、当社のホームページ内特設ページで公開します。

今後も、当社は、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、発信してまいります。

商品概要



原料と産地にこだわり、シンプルな配合で仕上げました。また、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。青森県産のにんにくを主に使用しています。ペースト状におろしたんにんと大き目にカットしたんにくを混ぜて、ガツンとしたインパクトのある風味と食感をお楽しみいただけます。隠し味にレモン果汁を発酵させたレモン酢を配合し、柚子と柚香（ゆこう）の2種類の柑橘果汁を使用することで、爽やかな酸味が加わり、さっぱりとした後味が印象的なぼん酢です。香川県小豆島産の濃口醤油でんにくに負けない味わいに仕上げ、かつおと昆布を用いて旨みを加えています。

商品名：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）

発売日：2023年3月1日

URL：<https://marukan-ponzu.till.tokyo/ponzu/>

※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



サーモンとさつまいも・木の子の包み焼き デイル風味

サーモンときのこの旨みや、さつまいもの甘さが、ぼん酢のにんにく風味によく合う一品。仕上げのバターが全体をまろやかな味で包みます。



焼き茄子と九条ネギのにんにくぼん酢

香ばしく焼いた茄子と、んにくの風味との相性が抜群な一品です。んにくぼん酢と混ぜ合わせたオリーブオイルが、更に風味や味わいを引き立たせます。



豚ロースの厚切りソテー トマトのグリル添え バジル風味

豚の旨みや肉汁とサッパリとしたぼん酢が絶妙な一品。焦がしたトマトとんにくの味わいがマッチし、食欲をそそります。

レシピURL：https://marukan-ponzu.till.tokyo/ponzu/recipe/#recipe_ponzu

「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」について



「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」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。

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）

※価格はメーカー希望小売価格です。

丸山智博氏について

株式会社シェルシュ代表。1981年長野県生まれ。大学卒業後、外苑前の「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」で3年間修行、フランス料理の基礎を身につける。その後、都内ビストロの料理長を経て独立、2010年代々木上原に一軒家ビストロ「MAISON CINQUANTECINQ（メゾンサンカントサンク）」をオープン。その他、「LANTERNE」、「AELU」など人気店を数多く手掛け、メニュー開発やレストランプロデュースなど幅広く活躍している。

URL : <https://www.chercheinc.jp/>

マルカン酢株式会社について

「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。令和元年に創業370周年を迎え、先代から事業継承し、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。

【会社概要】

社 名 : マルカン酢株式会社
本社所在地 : 兵庫県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
U R L : <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