

## 神戸の老舗お酢屋と渋谷で若者に人気の酒場がコラボ 「マルカン酢」のこだわりのお酢を使った特別メニューを 「IGOR COSY」で5月16日（火）より提供開始

食酢の製造・販売を手掛けるマルカン酢株式会社（本社：神戸市東灘区 / 代表取締役社長：勝木 慶二郎、以下 当社）は、株式会社ブラボー・ピープルス（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：笹田 隆）が運営する『IGOR COSY』とコラボレーションいたします。当社の「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」を使用したメニューを5月16日（火）から6月17日（土）までの期間限定で提供いたします。



### ■神戸のマルカン酢 × 丸山 智博氏の特別メニューを東京の人気店で提供

1649年創業、神戸を拠点とする当社は、「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おり、多くのお客様にご愛用頂いております。2022年には、より多くの方に商品の魅力を発信することで当ブランドとお酢文化を盛り上げるため、第1期公認アンバサダーを募集し、50人以上の方に2023年2月末までアンバサダーとして活動していただきました。任期終了企画として、東京・代々木上原の人気ビストロ『MAISON CINQUANTECINQ（メゾンサンカントサンク）』などを手掛ける株式会社シルシユの代表取締役 丸山智博氏（本社：東京都渋谷区）による当社の「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」や「リンゴ酢仕立ての白ぶどう シャルドネ」を使ったオリジナルメニューの料理教室と食事会イベントを開催しました。

この度、日頃、お酢に馴染みのない若い方にも当社やお酢の魅力を知っていただきたいという想いから、イベントで好評だったメニュー2品を丸山氏がディレクションを手がける『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店（以下、渋谷本店）』『居酒屋 IGOR COSY 神泉（以下、神泉）』にて5月16日（火）から6月17日（土）までの期間限定で提供いたします。

### ■マルカン酢 × IGOR COSY

『神泉』は2020年12月に、『渋谷本店』は2021年10月のオープン以来、居心地の良い上質な空間で、素材の旨みを引き出す炭焼き料理を味わえる大人の酒場として多くのお客様にご来店いただいている人気店です。メニュー開発をはじめとする店舗ディレクションで丸山氏とタッグを組んでおり、オープン当初から「マルカン酢のピネガーサワー」をドリンクにラインナップしているほか、旬の食材を使った季節限定メニューにも当社商品を使用し、提供していただいています。

今回は、マルカン酢の魅力をより堪能できる逸品として、化学調味料を使用せず、素材の味を最大限に引き出した「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」を使用。濃厚な香りや深いコクが特長の金ごまと黒酢が旨味を広げる「お酢屋がつくった 金ごまぼん酢」を使った冷菜「帆立と鮮魚、ズッキーニのゼビーチェ 金胡麻ぼん酢仕立て」と、主に青森県産にんにくを使い、ガツンとた味わいに仕上げた「お酢屋がつくった にんにくぼん酢」を使ったメインディッシュ「ニュージーランド産リブロースの炭火焼き にんにくぼん酢のグリーンソース」をラインナップしています。さらに、『渋谷本店』では、この2品と『IGOR COSY』でも特に人気の料理が楽しめる贅沢な特別コースもご用意しています。

当社は、今年の夏頃に第2期公認アンバサダーの募集を予定しています。

今後も、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、幅広い層の方に発信してまいります。

## コラボメニューについて



### 帆立と鮮魚、ズッキーニのセビーチェ 金胡麻ぼん酢仕立て 880円

シーフードとズッキーニ、パクチーを「お酢屋がつくった金ごまぼん酢」とライムの香りを加えたドレッシングで和えた南米仕立ての風味豊かなマリネ。



### ニュージーランド産リブロースの炭火焼き にんにくぼん酢のグリーンソース 2,400円

程よく脂のある赤身肉を炭火で香ばしく焼き上げ、「お酢屋がつくった にんにくぼん酢」にハーブを加えた爽やかな香りの広がるソースを合わせた一品。

## <炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店限定> 特別コース 5,000円

帆立と鮮魚、ズッキーニのセビーチェ 金胡麻ぼん酢仕立て  
宮崎県黒岩土鶏のタキ盛り合わせ  
千葉県産目光の揚げ春巻き生海苔クリームソース  
鰯の原始焼き鬼おろし大根添え  
ニュージーランド産リブロースの炭火焼き にんにくぼん酢のグリーンソース  
選べる土鍋ご飯  
酒呑チョコレートムース ラムレーズン添え

■販売期間：5月16日（火）から6月17日（土）まで

■販売店舗：炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店、居酒屋 IGOR COSY 神泉

※写真はイメージです。※表示の価格は全て税込価格です。※メニュー内容は変更する場合がございます。

## 商品紹介

「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」は、原料と産地にこだわり、シンプルで仕上げています。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つ味わいです。



### お酢屋がつくった 金ごまぼん酢

希少価値の高いこだわりの金ごまを2種類使用しています。ごま本来の濃厚な香りとコク深い味わいに橙（だいだい）を加え絶妙なバランスに仕上げています。深い味わいの国産玄米100%の米黒酢を隠し味として使用し、シンプルな風味が特長。さらに、2種類の醤油と鶏や魚介から抽出したエキスを加えており、玉ねぎベースの奥深い旨味を味わえます。



### お酢屋がつくった にんにくぼん酢

主に青森県産のにんにくを使用し、ペースト状と大きめにカットしたにんにくを混ぜて、ガツンとしたインパクトのある風味をお楽しみいただける一品。隠し味にレモン酢を配合し、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、爽やかな酸味を加え、さっぱりとした後味が印象的なぼん酢。香川県小豆島産の濃口醤油に、かつおと昆布を用いて旨みを加え、様々な料理との相性が抜群です。

内容量：300ml

価格：540円（税込）

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

## IGOR COSYについて

2020年12月にオープンした『居酒屋 IGOR COSY 神泉』と、2021年10月にオープンした『炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店』は、居心地の良さを追求した上質な空間でひと手間かけた料理とこだわりのお酒を楽しむ「居たくなる酒場」をコンセプトとし、素材の旨味を最大限に引き出す炭焼料理などを楽しめます。

### ■店舗概要

店名 : 炭焼居酒屋 IGOR COSY 渋谷本店  
住所 : 東京都渋谷区円山町1-3 猪鼻ビル1階  
電話番号 : 03-5456-4420  
営業時間 : 17:00~23:00 (原始焼き・土鍋L.O.21:30 / その他のフードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30)  
定休日 : 月曜 (月曜日が祝日の場合は営業し、翌日の火曜日を店休日といたします。)  
Instagram : <https://www.instagram.com/igorcosy.shibuya/>

店名 : 居酒屋 IGOR COSY 神泉  
住所 : 東京都渋谷区円山町18-6  
電話番号 : 03-6455-1720  
営業時間 : 18:00~23:00 (フードL.O.22:00 / ドリンクL.O.22:30)  
定休日 : 月曜 (月曜日が祝日の場合は営業し、翌日の火曜日を店休日といたします。)  
その他、日曜不定期休業日あり  
Instagram : <https://www.instagram.com/igorcosy.shinsen/>



## 株式会社ブラボー・ピープルズについて

株式会社ブラボー・ピープルズは居酒屋・ワインバル等、都内で8店舗の飲食店を直営で運営しています。『Love &Happy』の理念のもと、お店に関わる全ての人々が〈幸せ〉〈楽しい〉〈HAPPY〉になれるよう、スタッフも“本気”で楽しみ、お客様を楽しませる“商売人”を育てています。

社名 : 株式会社ブラボー・ピープルズ  
本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8  
代表 : 代表取締役 笹田 隆  
事業内容 : 飲食店の運営  
URL : <http://bravopeoples.com/>

## 株式会社シェルシュについて

株式会社シェルシュはクリエイティブフードカンパニーとして直営店舗運営の他、器ギャラリーの運営、パーティーやレセプションを彩るオーダーメイドのケータリングを行っています。またレストランプロデュース、メニュー開発も行い、食の新しい価値を創造しています。



株式会社シェルシュ代表  
丸山 智博 (マルヤマ チヒロ)

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。2023年には、代々木上原にピタサンドイッチ店『LA PITA DE MAISON CINQUANTECINQ (ラピタドゥメゾンサンカントサンク)』などをオープンさせるほか、日本全国のカフェ・レストラン・居酒屋のプロデュース、ディレクション、コンサルティング及びメニュー開発を行っている。

社名 : 株式会社シェルシュ  
本社所在地 : 東京都渋谷区西原3-12-14 西原ビル4F  
代表 : 代表取締役 丸山智博  
事業内容 : 直営店運営/ケータリングサービス  
料理レシピ、メニューの開発、店舗コンサルティング・プロデュース・ディレクション業務全般  
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。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  
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](mailto:info@pr-office.jp)