

発見!

醸造酢  
メーカー発の  
酢トマト

# 今注目のその名もズバリ「トマト酢」。 高血圧や高コレステロールに 効果ありとお客様にも大評判!

『健康』編集部 酢トマト研究取材班



酢独特の  
酸味がなく、  
まろやかな味を  
楽しめます!

サガ・ビネガー 0952-23-6263  
「さがトマト酢」300ml・583円。「静置発酵法で作る酢トマトは、酸味が優しく、口当たりもまろやかで非常に美味しいですよ」と右近さん

「トマトを発酵させて作る酢トマトを開発したのは、今から4年前のことです」と話すのは、佐賀県にあるサガ・ビネガー代表取締役の右近雅道さん。「ちょうどそのころ、トマトが健康にいいという話を耳にしたのです。また、県

内農家から「飲む酢トマト」を作りたいという提案を受けたこともあります。開発に踏み切りました」

「使うのは、すべて佐賀市産のトマトです。まずは、トマトの糖分を増やすために1カ月ほど熟成。その後、ミキサーでつぶしてしぼり汁を作った

ら、酵母を加えてアルコール発酵をさせます。そして、酢酸菌を植え付けて3カ月程度発酵させたら、酢トマトの完成です」

こうして作られた酢トマトは、1㍑当たり70%程度のトマトが含まれているそう。「酢独特的のツンとした酸味はなく、口当たりはやわらかいで

食酢は、製造期間を短くするためにはアルコールを添加する仕込み法を用いるのが一般的。それに対しても、サガ・ビ

ネガーでは原料を発酵させる昔ながらの製法「静置発酵法」を守っています。

「利用者の中には、血圧が安定したという人やコレステロール値が下がった人もいるようです。おいしくて健康によい酢トマト。みなさんにもぜひ試してみてほしいと思います」