

の醸造)や市販の醸造やリサイクルなど、
醸造の多くは自家製醸造の下処理にも実験に
利用され、醸造を進めてサワードリンク
をいくつものに開拓。

600ml / 260円
600ml / 260円

純粹玄米くろ酢 (キューピー醸造)

大麦のみを使用して長期熟成。麦芽の香りと
甘みのマイルドな黒酢。大麦は精白しないの
で、アミノ酸のはかにミネラルもたっぷり。
特にカリウムとカルシウムの含有量は通常の
穀物酢の十数倍。健康ドリンク以外に酢の物
などにも利用できる。

500ml / 1155円



によって生まれた鮮やかな紅色の
酢。アントシアニンやクロロゲ
ン酸(ともに抗酸化物質ボリフ
エノール)が豊富に含まれてい
るのが特徴。同社の蜂蜜入り
またび酢)もユニーク。

720ml / 3150円



純米の酢 (内堀醸造)

遺伝子組み換えのない国産の全粒小麦だけを
使用した穀物酢。小麦から小麦酒をつく
り、麦酢にする。香りにくせがなく、
普通の穀物酢に比べると酸味はま
ろやかでうまい成分は豊富。ど
んな料理にも合い、料理にその
ままかけてもいい。

500ml / 252円
900ml / 430円



ショウブン大豆酢 (酢屋商店)

国産丸大豆を静置発酵法でじっくり時間をか
けて醸造。なんばく質主体の原料のため、う
まみが強く酸味はまるやか。同じ大豆製品の
醤油・味噌とよく合う。リゾン、バリン、ロ
イシンなど必須アミノ酸の含有量が高いの
で、甘味を加えてドリンクにしてもいい。

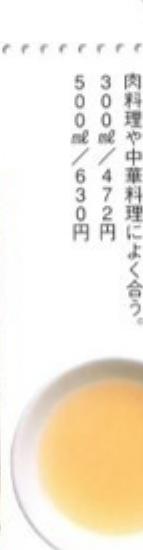
500ml / 472円



熟成たまねぎ酢 (サガ・ビネガー)

佐賀県産タマネギのみを、一滴の水も加えず
発酵・熟成させた酢。県の工業試験場と共同
開発したもので、タマネギ由来成分の硫化ア
リルは生活習慣病予防に効果がある
とされ、アミノ酸も豊富。酸味
はやわらかくまろやかで、特に
肉料理や中華料理によく合う。

300ml / 472円
500ml / 630円



かけろまきび酢 (販売元・薬美自然食本舗)

サトウキビの搾り汁を煮詰め、土着の菌で自
然発酵させてつくる奄美・加計呂麻島特産の
酢。熟成に3年を費やすため、まろやかで甘
い香りもあり飲みやすい。カルシウム、マグ
ネシウム、鉄、カリウムなどのミネラルとボ
リフェノールが豊富。がん細胞の増殖を抑制
する効果でも注目されている。

300ml / 1575円
700ml / 3150円



ハチミツ酢 (マルボシ商店)

はちみつ原料の酢は、厳密にはJASの定め
る醸造の規格外だが、造り方は同じ。同社
は防腐性をもつてはちみつをアルコール化する
技術で特許出願。はちみつの糖分以外の栄養
成分が豊富に含まれるマイルドな風味の酢
は、ヘルシー飲料のほか料理にも使える。

500ml / 580円(4月発売予定)



すだち酢 (野田ハニー食品工業)

阿波産のすだち100%果汁。ビタミンC
とミネラルが豊富。



製品も登場している。

「梅酢」は、日本で米酢が広まる以前から醸
造に用いられてきた。スマチ、ユズ、ユコウ、
ダイダイ、カボスなどの柑橘類を搾った「果汁
酢」は、フレッシュな酸味と香りが魅力。醸造
酢の酢酸類も豊富に含まれることから、約30
年前に泡盛メーカーが商品化。酢酸発酵はさせ
ていないので、ラベルの表示は清涼飲料水。最
近では麦焼酎や芋焼酎の会社が開発した同様の
製品も登場している。



500ml / 735円
900ml / 1050円

純酒粕酢 三ツ判山吹 (ミツカン)
文化元年(1804)に酒粕から酢を開発して
創業した同社。その粕酢は江戸で当時はやり
始めた握りすしに使われ人気を得た。これ
はその創業時の酢の復刻版(限定品)。
濃い緑色は熟成させた酒粕に由
来。芳しい風味と濃厚なうまみ
があり、和食によく合つ。



国産丸大豆を静置発酵法でじっくり時間をか
けて醸造。なんばく質主体の原料のため、う
まみが強く酸味はまるやか。同じ大豆製品の
醤油・味噌とよく合う。リゾン、バリン、ロ
イシンなど必須アミノ酸の含有量が高いの
で、甘味を加えてドリンクにしてもいい。

500ml / 472円



300ml / 472円
500ml / 630円



ハチミツ酢 (マルボシ商店)

はちみつ原料の酢は、厳密にはJASの定め
る醸造の規格外だが、造り方は同じ。同社
は防腐性をもつてはちみつをアルコール化する
技術で特許出願。はちみつの糖分以外の栄養
成分が豊富に含まれるマイルドな風味の酢
は、ヘルシー飲料のほか料理にも使える。

500ml / 580円(4月発売予定)