

## Press Release

～1日1杯で機能性表示食品基準レベルの酢酸750mgを摂取できます～

産地と品種にこだわった果汁 & 国産の米黒酢の「飲む黒酢シリーズ」

「ふじりんご」「ワイルドブルーベリー」「紀州南高梅」3月1日(火) 販売開始

食酢の製造・販売を手掛ける「マルカン酢株式会社」(本社：神戸市東灘区 / 代表取締役社長：勝木 慶二郎)は、飲用酢の新商品「飲む黒酢シリーズ」として、「飲む黒酢 ふじりんご」「飲む黒酢 ワイルドブルーベリー」「飲む黒酢 紀州南高梅」を3月1日(火)より発売いたします。お酢屋がつくる国産玄米100%使用の黒酢に産地・品種にこだわった果汁を加えた、180mlのコップ1杯(5倍希釈時)で750mgの酢酸を摂取できる飲用酢です。商品側面のQRコードからアクセスすると、オリジナルレシピが美味しく活用できるウチ食の充実を提案いたします。



### ■マルカン酢の思い

1649年創業の当社は、「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。コロナ禍で家庭の食事が見直される中、お酢の力と美味しさをより積極的にお客様に届けるため、ワイン用ぶどう果汁を使ったピネガードリンクやぼん酢シリーズを新発売するなど家庭用商品の開発に注力しています。

### ■「飲む黒酢シリーズ」について

「飲む黒酢」は、国産玄米100%使用のお酢屋こだわりの米黒酢に、産地と品種で選び抜いた果汁を加えた飲用酢です。毎日飲みたくなる美味しさに加え、毎日摂取すると内臓脂肪の減少、血圧低下に効果があると言われる機能性表示食品基準レベルの酢酸を750mg(5倍希釈時 1杯180ml)摂取できます。ボトルはテーブルに置きたくなるシンプルでナチュラルなレトロモダンのデザインを使用し、まだピネガードリンクが習慣化していない若い世代への認知を広げます。

「飲む黒酢 ふじりんご」は、甘酸のバランスに優れる青森県産の「ふじりんご」の果汁をたっぷり使いました。りんご本来の香りと黒酢の香りのどちらも損なわない味わいとなっています。りんごと相性の良いアカシア蜂蜜を使用し、自然な甘さをプラスした、飲みやすい味わいです。

「飲む黒酢 ワイルドブルーベリー」は、流通量の少ない希少な野生種の果汁を使用。地面を這うような地下茎で広がるローブッシュで小さな果実に養分と濃厚な甘さが凝縮された、カナダ・アメリカ産のワイルドブルーベリー果汁を使っています。野生種ならではの力強い甘みと香り、爽やかな酸味が特長です。

「飲む黒酢 紀州南高梅」は、皮が薄く果肉がやわらかい、フルーティーな香りが魅力の高級梅として名高い紀州(和歌山県)産の南高梅の果汁を使用しています。梅果汁とさらに梅エキスを加えることでコクと風味をプラスし、黒酢に負けないしっかりとした梅の味を表現し、穏やかで飲みやすい仕上がりです。

3商品とも人工甘味料は使わず、良質な蜂蜜で自然な甘さと後味を実現。素材の香りが最大限に感じられます。

### ■QRコードから丸山智博シェフのレシピを提案

商品側面のラベル上にあるQRコードから、商品の世界感とレシピ紹介(3アイテム×3種類)を展開する専用ページへ簡単にアクセスできます。レシピは、東京・代々木上原の人気ビストロ「MAISON CINQUANTECINQ」などの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のコラボレーションです。

今後も、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。

## 【商品概要】

「飲む黒酢シリーズ」は、お酢屋こだわりの国産玄米100%使用の米黒酢を使用。人工甘味料は使用せず、良質な蜂蜜を加え、自然な甘さと後味を実現しています。添加物をなるべく減らしたシンプルなつくりで、毎日コップ1杯180ml(5倍希釈時)で酢酸750mgを摂取できます。



商品名：飲む黒酢 ふじりんご

内容量：500ml

価格：680円 メーカー希望小売価格

産地・品種にこだわった青森県産「ふじりんご」果汁を使用し、りんごの甘味と黒酢の酸味のバランスが良い味わいです。



商品名：飲む黒酢 ワイルドブルーベリー

内容量：500ml

価格：680円 メーカー希望小売価格

カナダ・アメリカ産「ワイルドブルーベリー」果汁は、力強い甘味と香り、爽やかな酸味が特長です。



商品名：飲む黒酢 紀州南高梅

内容量：500ml

価格：680円 メーカー希望小売価格

和歌山県産「紀州南高梅」果汁に梅エキスを加え、しっかりとした梅の味を表現し、黒酢感が穏やかで飲みやすい1本です。

※価格は全て税込みです。

## 【飲む黒酢シリーズ × 丸山智博シェフ おすすめのコラボレーションレシピ】



◇ワイルドブルーベリー黒酢と苺のグラノーラ  
グラノーラやフルーツにワイルドブルーベリー黒酢と牛乳を合わせた朝食にぴったりのレシピ。



◇ふじりんご黒酢のホットスパイスドリンク  
りんごと黒酢、いずれとの相性も抜群のスパイスを加えた、風味豊かな1杯です。



◇甘酒黒酢  
飲む点滴ともいわれる甘酒の甘味や香りが飲む黒酢シリーズのどのフレーバーともマッチします。



レシピの詳細はHPをご覧ください。

<https://www.marukan.com/kurozu/>

※画像はイメージです。

## 【丸山智博氏について】

株式会社シェルシュ代表 1981年長野県安曇野市生まれ。大学では工学部で化学を専攻し、卒業後に料理の道に進む。外苑前のフランス料理店「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」にて榎本実シェフに師事。2013年にシェルシュを設立。現在は代々木上原のフレンチビストロ「MAISON CINQUANTECINQ」などの直営店の運営、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。

## 【「マルカン酢」について】

「酒は正宗。酢は丸勘」。徳川時代、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。1974年には、米国マルカン酢を設立するなど日本で先駆けて海外に進出しました。令和元年には創業370周年を迎え、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。

## マルカン酢が370年にわたってこだわり続ける醸造法「静置発酵法」

発酵槽に調整した仕込み液を入れて、別の発酵槽から酢酸菌を少し移植します。

しばらくすると液の表面は、酢酸菌の膜でびっしりと覆われます。

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変えていきます。時間と手間、職人の勘が必要ですが、醸造している間に酢酸と水が調和し、まろやかで旨味の多いお酢を造ることができます。



## 【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 廣瀬・芝田

電話：03-6849-2812 mail：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)