

# — 伝統の醸造を継承した —

米酢独特の芳醇な香りと口当たり、そして旨みを引き出しました。

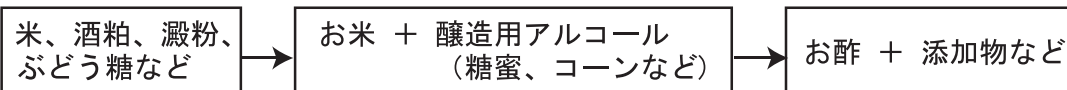
**「お酢」は「お酒」から生まれます。**

お酢は、お酒からできます。これは酢酸菌の働きによってお酒の中のアルコールが酢酸に変わり、お酢となるからです。

古来日本では、お酢はお米だけから造っていましたが、現在の多くのメーカーのお酢は醸造用アルコールや色々な副原料・添加物を使用して、機械で効率よく造っています。

安価な事はよいかもしれませんが、**伝統製法による本物のお酢の味は格別です。**

## 〈一般的なお酢〉



## 〈純米酢〉



※お米100%であれば「純米酢」、お酢1ℓの中に40g以上(約1/3)の米を使用していれば「米酢」、他の穀物が多ければ「穀物酢」になります。

## 本物のお酢

## 一般的なお酢

### 〈原材料〉

米 約200g/お酢1ℓ当り使用

### 〈造り方〉

原料は米と水です。(もちろん麹菌や酵母は使用します) まずお酒を造り(約30日)、それから「**静置発酵**」と呼ばれる表面発酵で**30~60日**かけて、ゆっくりとお酢にしていきます。こうしてできた**こだわりのお酢は** **アミノ酸等の身体に必要な栄養素を多く含んでいます。**

### 〈原材料〉

米、アルコール(糖蜜、コーンなど) 酒粕、でん粉(麦、さつまいも、コーン)、ぶどう糖、酵母エキス、酸味料など  
※**遺伝子組換え原料の心配があります。**

### 〈造り方〉

醸造用のアルコールを使用する為、旨みが少ないので、色々な副原料を使い、強制的に発酵させる。機械で速く(1日~7日)効率よく造り、色々な添加物などを加えて仕上げたものもあります。

## マルシマのこだわり

マルシマでは創業明治17年の伝統ある醸造蔵にて「命を育む農産物」である「有機栽培米」だけを原料にお酒造りから始める伝統製法にて造っています。

手間と時間のかかる「静置発酵」は機械で強制的に造る場合と比べ、約70%ぐらいしかお酢ができません。

マルシマの「純米酢」はお米の旨みを大事にしてお酢造りに6ヶ月以上もかけて造る為、さらに効率がよくありませんが栄養豊かで、おいしいお酢になります。



300ml

税込 389円  
本体 360円



500ml

税込 540円  
本体 500円



900ml

税込 864円  
本体 800円



1.8ℓ

税込 1,469円  
本体 1,360円



300ml

税込 702円  
本体 650円



発酵がどんどん、すすんでいるタンクの中



蔵の中のタンクは、毎日厳しくチェック



お酒をしぼる工程



静置発酵



今も残る運搬に使われていた酢瓶。米酢は尾道の特産品一つでした。北前船に積まれて上方はもとより、北陸信越地方など遠方にも運ばれていました。



屋根にも酢酸菌がすみついて、黒くなっている

株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 〒722-0051

TEL0848-20-2506 FAX0848-20-2363

マルシマ

検索