

Press Release

～**原材料の酢・果汁・だしの際立つ存在感でウチ食の充実とレシピのご提案**～

創業370年のマルカン酢がこだわりのぼん酢を9月15日（水）新発売

「お酢屋がつくった すだちぼん酢」「お酢屋がつくった ゆずぼん酢」

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、「お酢屋がつくった すだちぼん酢」と「お酢屋がつくった ゆずぼん酢」を、9月15日（水）より新たに発売いたします。創業を1649年に遡るお酢のプレミアムメーカーとして、化学調味料不使用、抽出エキス不使用にこだわり、原材料である酢・果汁・だしの存在感が一層際立った「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」で、ウチ食の充実とレシピをご提案致しました。



■ 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、春には飲用酢を新発売するなど家庭用商品の開発に注力しています。

■ 「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」について

「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」の原材料のお酢は、自社でお米から醸造した風味豊かなお酢屋自慢の純米酢です。だしは、北海道産真昆布だしと焼津産かつお節だしを使用しています。化学調味料や抽出エキスは使用せず、ゆず・すだちが、より自然でシンプルな味わいを引き立てています。

「お酢屋がつくった すだちぼん酢」は、徳島県産すだちの果汁をたっぷり使用し、果汁をしっかり感じる味わいにし、隠し味として和歌山県産梅酢で特徴ある酸味と塩味の底味を強化して仕上げました。

「お酢屋がつくった ゆずぼん酢」は、高知県産の「実生ゆず」をふんだんに使用しました。「実生ゆず」とは、接ぎ木をせずに種から育てた木から取れる希少なゆずのこと。実をつけるまでに、長い年月を要するゆずで、野性味溢れる強い香りが魅力です。

本物の果汁とこだわりの酢とだしで作った「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」は、これからの季節の鍋物はもちろんご家庭のあらゆるメニューをワンランクアップする、「本当に美味しいものを選びたい」というお客様にぴったりの、最高品質のぼん酢としてお求めいただける商品となっております。

■ 丸山智博氏のオリジナルレシピでいつもと違う食のシーンの提案

さらに今回は、同商品でお客様の食のシーンを充実させ、いつもとは違う少し贅沢なレシピをご提案。コラボレーションするのは、代々木上原を中心に大人気ビストロ「MAISON CINQUANTECINQ」をはじめとした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です。同商品を使ったオリジナルレシピは、今後当社のホームページ内特設ページで公開し、お客様にはダウンロードしてご活用いただけます。

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致します。

【商品概要】

「お酢屋がつくった こだわりぼん酢シリーズ」は、お酢屋こだわりの純米酢を使用し、化学調味料・抽出エキスは不使用。北海道産真昆布だしと焼津産かつお節だしを使った自然でシンプルな味わいです。「すだちぼん酢」には、徳島県産すだち果汁と隠し味として和歌山県産梅酢で特徴ある酸味と塩味の底味を強化しています。また、「ゆずぼん酢」には高知県産の実生ゆずのゆず果汁をふんだんに使っています。



お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ

商品名：お酢屋がつくった すだちぼん酢

内容量：300ml

価格：540円（税込）メーカー希望小売価格

商品名：お酢屋がつくった ゆずぼん酢

内容量：300ml

価格：540円（税込）メーカー希望小売価格

【お酢屋がつくった ぼん酢×丸山智博シェフ コラボレーションレシピ】

香り高い「すだちぼん酢」「ゆずぼん酢」は、ぼん酢3:エキストラバージンオリーブオイル（またはごま油）1の割合で基本のドレッシングとしても美味しくお召し上がりいただけます。また、定番の鍋料理のほか、おもてなしにもぴったりのメニューで素材を引き立てる活躍を見せてくれます。（写真左からご紹介。レシピの詳細は下記URLでご覧いただけます）

◇トマトとホタテのカルパッチョ サルサヴェルデとすだちぼん酢

オリーブオイルと「すだちぼん酢」をトマトとホタテに回しかけるだけで、「すだちぼん酢」が素材の味を素直に引き立てます。時間があれば、イタリアンパセリやアンチョビ、ケイパーの塩漬けをミキサーにかけたサルサヴェルデソースにチャレンジを。

◇カツオの和風ニース風サラダ すだちぼん酢ドレッシング

カツオの臭みを「すだちぼん酢」が上手にマスクし、美味しいサラダに仕上げます。エシャロットと太白ごま油、「すだちぼん酢」を混ぜ合わせたドレッシングはどんなサラダにも合います

◇豚しゃぶとアボカドのサラダ ゆずぼん酢ドレッシング

食卓によく登場する豚しゃぶにアボカドを合わせることで目新しいメニューになり、「ゆずぼん酢」の味がそれぞれの素材を上手にまとめ上げます。

◇旬野菜の素揚げとサバの大和芋揚げ おろしゆずぼん酢添え

旬の野菜や冷蔵庫の野菜を大きめにカットして素揚げし、すりおろした大和芋にくぐらせたサバも揚げて盛り付け、「ゆずぼん酢」とのおろしぼん酢でさっぱりいただきます。

◆商品詳細はこちらから <https://marukan-ponzu.till.tokyo/ponzu/>



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「ラム・デュ・ヴァン・エノ」にて榎本実シェフに師事。2013年に株式会社シェルシュを設立。現在は代々木上原のフレンチビストロ「メゾン サンカントサンク」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、先代から事業を継承し現在の新体制になりました。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・渡邊
電話：03-6849-2812 mail：info@pr-office.jp