

Press Release

アレンジレシピも楽しめる！素材にこだわったぽん酢に第2弾の新商品が登場 「お酢屋がつくった 玉ねぎぽん酢」「お酢屋がつくった 金ごまぽん酢」 創業370年のマルカン酢が9月1日（木）より販売開始

食酢の製造・販売を手掛けるマルカン酢株式会社（本社：兵庫県神戸市 / 代表取締役社長：勝木 慶二郎）は、「お酢屋がつくった ぽん酢シリーズ」の第2弾として、「お酢屋がつくった 玉ねぎぽん酢（以下、「玉ねぎぽん酢」）」と「お酢屋がつくった 金ごまぽん酢（以下、「金ごまぽん酢」）」を、9月1日（木）より新発売いたします。



■ 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」という強い思いから、品質にこだわった製品づくりを続けています。お酢の力と美味しさをより多くの方に発信するため、新商品の開発に注力しています。

■ 新商品について

「お酢屋がつくった ぽん酢シリーズ」は、創業370年の老舗お酢メーカーとして酢や原料・産地にこだわっています。同シリーズ第1弾として、昨年9月に純米酢を使った「お酢屋がつくった すだちぽん酢」と「お酢屋がつくった ゆずぽん酢」を販売しました。これに続き、この度、第2弾として新商品の「玉ねぎぽん酢」と「金ごまぽん酢」を発売いたします。来年以降も、同シリーズの新商品を販売し、ウチ食の充実に注力してまいります。

新商品は、発酵・熟成に約2か月費やす静置発酵※によって作られる、深い味わいの国産玄米100%の米黒酢を隠し味として使用しています。また、化学調味料不使用なので、素材の存在感がより一層際立つ味わいです。

「玉ねぎぽん酢」は、甘味が強く、辛味の少なさが特長の兵庫県淡路島産の玉ねぎを100%使用。日照時間が長く、土壌にミネラル成分が多い、という玉ねぎを育成するのに適した環境で栽培し、収穫後に吊り小屋で吊るし熟成させることで甘味がより増した玉ねぎです。ゆず果汁を加えることで、さっぱりとした味わいに仕上げました。大きめにカットした玉ねぎがごろごろと入っているので、素材の食感も感じられます。

「金ごまぽん酢」は、ごま本来の濃厚な香りと深いコクのある風味が特長の金ごまを2種類（すりごま・ねりごま）を使用しています。金ごまは、生産量や輸入量が少ないので希少価値が高く、黒ごまや白ごまと比較しても旨味や風味がよいと言われています。金ごまのコクと相性が良い橙（だいだい）果汁とお酢を加え、後味を爽やかに仕上げました。2種類の醤油と鶏や魚介から抽出したエキスを加えており、玉ねぎベースの奥深い旨味を味わえます。

今回も、東京・代々木上原でトレンド感度の高い女性から人気のビストロ「MAISON CINQUANTECINQ（メゾンサンカントサンク）」をはじめとしたレストランを複数運営する株式会社セルシュ代表の丸山智博氏とコラボレーションし、普段の料理とはひと味違うアレンジが楽しめるレシピをご提案します。レシピは、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し、発信してまいります。

※「静置発酵」については、3ページを参照

【商品概要】

静置発酵によって作られる、深い味わいの国産玄米100%の米黒酢を隠し味として使用し、原料や産地を厳選したシンプルな風味が特長です。また、化学調味料不使用なので、素材の存在感がより一層際立つ味わいです。



■ 商品名：お酢屋がつくった 玉ねぎぼん酢

甘味のある兵庫県淡路島産の玉ねぎにゆず果汁を加えて、さっぱりとした味わいになりました。大きめにカットした玉ねぎがごろごろと入っているので、素材の食感も感じられます。

- 内容量：300ml
- 価格：540円（税込）
- 発売日：2022年9月1日
- URL：<https://marukan-ponzu.till.tokyo/ponzu/>



■ 商品名：お酢屋がつくった 金ごまぼん酢

希少価値の高いこだわりの金ごまを2種類使用しています。ごま本来の濃厚な香りとはっきりとした味わいに橙（だいだい）を加え絶妙なバランスに仕上げています。

- 内容量：300ml
- 価格：540円（税込）
- 発売日：2022年9月1日

※価格はメーカー希望小売価格で

【第1弾「お酢屋がつくった ぼん酢シリーズ」について】



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が特長です。「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用。また、「すだちぼん酢」には、徳島県産すだち果汁と和歌山県産梅酢で酸味と塩味の底味を強化しています。

- 商品名：お酢屋がつくった ゆずぼん酢
お酢屋がつくった すだちぼん酢
- 内容量：300ml
- 価格：540円（税込）

【丸山智博氏とのコラボレシピ】

■ 「玉ねぎぼん酢」を使ったレシピ



和風仕立てのガーリックバターステーキ&玉ねぎぼん酢

下味をつけて焼き上げたステーキに「玉ねぎぼん酢」をかけて完成させます。玉ねぎの甘さが肉や野菜の旨味を引き立てます。



ポテトサラダ 玉ねぎぼん酢仕上げ

いつものポテトサラダに「玉ねぎぼん酢」をかけるだけです。玉ねぎぼん酢の甘酸っぱさが、トッピングのトロツとした半熟卵や粗挽き黒こしょうに良く合います。



鶏の油淋鶏風 刻みピクルスとハーブの玉ねぎぼん酢

「玉ねぎぼん酢」の甘酸っぱさとろみを活かして、甘酢あんの代わりにして使用。唐揚げをさっぱりと味わえる、簡単レシピです。

■「金ごまぼん酢」を使ったレシピ



豚しゃぶとグレープフルーツ 金ごまぼん酢のさっぱりサラダ

豚しゃぶサラダのドレッシングとして「金ごまぼん酢」とオリーブオイルをまわしかけて仕上げます。グレープフルーツとごまが香る爽やかな一品。



アジとブリのセビーチェ 南米のお刺身マリネ

「金ごまぼん酢」とパクチーを加えて魚と和えます。パクチーとライムで南米の香りとごまの甘味が際立つメニューです。



水餃子 香り豊かな金ごまぼん酢のさっぱりレシピ

水餃子のたれとして、「金ごまぼん酢」とラー油をかけるだけのレシピ。ごまの甘みや風味がプラスされ、和風でさっぱりと、香ばしい水餃子が味わえます。

おすすめレシピURL : https://marukan-ponzu.till.tokyo/ponzu/recipe/#recipe_ponzu (玉ねぎぼん酢)
https://marukan-ponzu.till.tokyo/ponzu/recipe/#recipe_ponzu (金ごまぼん酢)

【丸山智博氏について】

株式会社シェルシュ代表。1981年長野県生まれ。大学卒業後、外苑前の「ラム・デュ・ヴァン・エノ」で3年間修行、フランス料理の基礎を身につける。その後都内ビストロの料理長を経て独立、2010年代々木上原に一軒家ビストロ「MAISON CINQUANTECINQ (メゾンサンカントサンク)」をオープン。

URL : <https://www.chercheinc.jp/>

【醸造法「静置発酵法」について】

通常は、発酵タンクを使い、空気を送りつつ攪拌させながら発酵させる「通気発酵」によって、数日で酢酸発酵させます。マルカン酢株式会社では、370年以上に渡ってこだわり続ける発酵槽に仕込み液を入れ、液面に酢酸菌を移植することで、酢酸菌を増殖させます。液面が菌膜に覆われた状態を保ったまま、静かに約2ヶ月かけてじっくりと発酵させてお酢が出来てきます。時間をかけることで味に深みが生まれる、伝統技術として継承された技法です。



発酵槽



液面が菌膜に覆われた状態

【マルカン酢株式会社について】

「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、米国マルカン酢株式会社を設立するなど日本で先駆けて海外に進出しました。2021年に米国で発売した「オーガニックライスビネガー」および「オーガニックライスビネガー ドレッシング」は、全米オーガニックライスビネガー売上No.1（IRI調べ 2020年1月～12月売上販売金額）となりました。令和元年には創業370周年を迎え、先代から事業を継承し、現在の新体制となりました。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。

【会社概要】

社 名 : マルカン酢株式会社
本社所在地 : 兵庫県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
U R L : <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・渡邊
電話 : 03-6849-2812 mail : info@pr-office.jp