



酢造りは酒造りから

酢という文字は酒から作ると書くように、酢造りは酒造りから始まると私たちは考えています。この理念を大切に日々お客様へ品質の高い酢をお届けできるように努めています。

■ 存立基盤



■ 高品質をめざして

変えてはならない伝統的な考えを持ちながら、科学的方法の実践、技術革新への積極的な対応をしています。伝統と革新が融合した高品質な商品を、安定的にお届けします。

酒造り

アルコール発酵

米、ぶどう果汁、りんご果汁などからアルコール発酵を行い、酢酸発酵の前工程である酒のもろみを造ります。よりおいしい酢造りのための大切な工程です。

酢造り

酢酸発酵

衛生管理、温度管理を行うことにより、微生物との対話を図り、香りがよく安定した品質の酢を造ります。

熟成

うま味と香りと酸味

おだやかで調和のとれたやわらかい酸味を醸し出すために熟成にも取り組んでいます。

一貫した生産体制

米を自社で精米したり、利尻昆布と自社内でその日に削った枕崎製造のかつお枯節から「一番だし」をとっています。原材料から一貫した生産体制をとり、出来るだけ原材料に近い工程で独自の加工(精米、製麴、蒸留、だしなど)を行うことで他にない独自の高品質商品をお届けしています。

荷姿例



標準荷姿表

荷姿	商品サイズ(mm)	ケースサイズ(mm)
500mlビン 6本入り	72 × 72 × 295	163 × 242 × 319
1Lペット 12本入り	86.5 × 86.5 × 270	270 × 357 × 293
1.8Lペット 6本入り	100 × 100 × 305	220 × 330 × 330
10Lパック	217 × 274 × 242	-
20Lパック	305 × 305 × 277	-

酢の種類

醸造酢

穀類、果実、野菜、さとうきび、蜂蜜、アルコール等を酢酸発酵させたもの。(氷酢酸及び酢酸を使用していないもの)

穀物酢

穀物酢

酢1Lにつき40g以上の穀物(米、大麦、小麦、コーンなど1種又は2種以上)を使用したもの。

米酢

穀物酢のうち、酢1Lにつき40g以上の米を使用したもの。(米黒酢を除く)

米黒酢

穀物酢のうち、酢1Lにつき180g以上の米(玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く)を使用しており、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したもの。

果実酢

果実酢

醸造酢のうち1種または2種以上の果実を使用したもので、酢1Lにつき300g以上の果実の搾汁を使用したもの。

りんご酢

酢1Lにつき300g以上のりんごの搾汁を使用したもの。

ぶどう酢

酢1Lにつき300g以上のぶどうの搾汁を使用したもの。

調味酢

上記の酢を原料として、他の原料とブレンドして加工したもの。例として、すし酢、ぼん酢、合わせ酢等のごと。

(食品表示基準による分類 食酢について一部抜粋)

内堀醸造株式会社

本社・本社工場 / 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437-1
電話 0574-43-1185 FAX 0574-43-1781

アルプス工場 / 〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切160-355
電話 0265-86-8115 FAX 0265-86-8118

東京支店 / 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目19番15号
DAI3銀座本社ビル9階
電話 03-3563-1180 FAX 03-3563-1078

名古屋支店 / 〒462-0845 名古屋市北区柳原3丁目11番21号
電話 052-912-3131 FAX 052-912-5121

大阪営業所 / 〒533-0033 大阪府大阪市東淀川区東中島2-8-8
ワークステーション新大阪ビル302号室
電話 06-6324-3015 FAX 06-6324-2621

札幌営業所 / 〒062-0931 札幌市豊平区平岸1条6丁目1番30号 C-118
電話 011-818-7002 FAX 011-818-7003

創業：1876年(明治9年)
第三者認証：2012年(平成24年)ISO22000取得 JUSE-FS-056、JUSE-FS-056-1、JUSE-FS-056-2
FSSC22000取得 JUSE-FC-005、JUSE-FC-153

JAS(日本農林規格)認証工場/有機JAS認証工場

※本社 ISO22000：登録範囲 食酢の提供

※本社工場 ISO22000、FSSC22000：登録範囲 醸造酢、加工酢の製造

※アルプス工場 ISO22000、FSSC22000：登録範囲 醸造酢、加工酢及び食酢加工品の製造

ホームページ：<https://www.uchibori.com>

受注専用FAX：0574-43-2488



◀ホームページ

カタログ掲載品以外にも各種業務用・原料用食酢を揃えております。
お気軽にお問い合わせください。

※都合により、商品の一部仕様変更や販売中止になる場合がございます。ご了承ください。

※都合により、商品の原材料が一部変更する場合がございます。ご了承ください。



ミックスマツ
責任ある森林
管理を志しています
FSC® C187538

2026.02.01

内堀醸造株式会社

※本社 ISO22000：登録範囲 食酢の提供
※本社工場 ISO22000、FSSC22000：登録範囲 醸造酢、加工酢の製造
※アルプス工場 ISO22000、FSSC22000：登録範囲 醸造酢、加工酢及び食酢加工品の製造



MS
CM008

JUSE-FS-056
JUSE-FS-056-1
JUSE-FS-056-2
JUSE-FC-005
JUSE-FC-153

醸造酢

分類	商品コード	商品名	荷姿	商品特長	名称	原材料名	賞味期間	酸度 (%)	単品重量 (kg)	ケース重量 (kg)	JAN/ITFコード
米酢	1049	美濃特選本造り米酢	20Lパック	国産米から丁寧に造った酒のもろみを酢に醸造しました。伝統と技術を受け継いだ内堀醸造を代表する米酢です。	米酢	米、食塩	2年	4.5	22.3	12.4	0614970285010490
	1.8Lペット6本入り		[JANコード] 4970285010116 [ITFコード] 0464970285010114								
	1013	純米酢	20Lパック	米を発酵させて酒のもろみを造り、酢に醸造しました。味わい深い純米酢です。	米酢	米、食塩	2年	4.5	21.8		14970285010137
	1207	まるやか酸味の米酢	20Lパック	まるやかな酸味とくせのない香りが特長です。お寿司や酢のもの、ドレッシングなど、素材のうま味を引き立てる米酢です。	米酢	米、アルコール、食塩	2年	4.5	22.0	12.2	14970285012070
	1206		1.8Lペット6本入り						[JANコード] 4970285012066 [ITFコード] 14970285012063		
	1083	純米酢10%	20Lパック	米を発酵させて酒のもろみを造り、酢に醸造しました。深い味わいの高酸度の純米酢です。	米酢	米	2年	10.0	21.4		0614970285010834
	1034	米酢10%	20Lパック	クセのない香りと米酢特有のまるやかな酸味を持つ高酸度タイプの米酢です。	米酢	アルコール、米	2年	10.0	21.6		0614970285010346
	1100	有機純米酢	20Lパック	有機JAS認証原料の米を発酵させて酒のもろみを造り、酢に醸造しました。さっぱりとした酸味とうま味が特長です。	有機米酢	有機米、食塩	2年	4.5	21.3		0644970285011009
	1069	有機玄米酢	20Lパック	有機JAS認証原料の米(玄米)を発酵させて酒のもろみを造り、酢に醸造しました。コクのある酸味とうま味が特長です。	有機米酢	有機米、食塩	2年	4.5	21.4		0644970285010699
	1139	蒸留米酢 DRV-10	20Lパック	米から造った酒のもろみを自社で蒸留し、できた米焼酎のもろみを酢に醸造しました。醸造アルコールフリーの軽やかな香りの米酢です。	米酢	米	2年	10.0	21.3		0644970285011399
米黒酢	2190	鹽山黒酢SF	20Lパック	米由来の甘味とうま味を大切にしたりやさしい酸味と香りの黒酢で、飲用にもお料理にも使いやすいです。	米黒酢	玄米	1年	4.2	23.0		4970285021907
	1339	黒酢KS	20Lパック	国産玄米のみを使用し、黒酢特有のクセのある香りが少なく、ほどよい甘味とうま味が特長の黒酢です。	米黒酢	玄米	1年	4.5	21.9		4970285013391
	1257	黒酢T	20Lパック	米由来の甘味のある黒酢です。国産米を使用しています。	米黒酢	米	1年	4.2	22.8		4970285012578
	1324	黒酢FK	1Lペット12本入り	国産玄米から造った、まるやかでうま味のある黒酢です。クセが少なく、様々な料理にお使いいただけます。	米黒酢	玄米	1年	4.2	1.1	13.7	[JANコード] 4970285013247 [ITFコード] 14970285013244
穀物酢	2219	国産穀物酢	20Lパック	小麦は国産の全粒小麦を100%使用し、小麦酒のもろみをさらに蒸留して造った酢を使用しています。アルコールは使わず、小麦と米で造ったこだわりの穀物酢です。	穀物酢	小麦、食塩、米	2年	4.2	21.5		4970285022195
	2150	やわらか酸味の穀物酢	20Lパック	やわらかな酸味とすっきりとした香りが特長です。和・洋・中の幅広い料理に合わせやすく使いやすい穀物酢です。	穀物酢	米、アルコール、食塩、酒粕	2年	4.2	21.6	12.0	14970285021508
	2149		1.8Lペット6本入り						[JANコード] 4970285021495 [ITFコード] 14970285021492		
	2188	穀物酢	10Lパック	ほどよい酸味、穀物由来の香りとコクが特長です。	穀物酢	アルコール、米、小麦、食塩、酒かす	2年	4.2	10.8		4970285021884
	2179	別撰酢	1.8Lペット6本入り	香りのよいキレのある酸味が特長です。和・洋・中の料理に幅広くお使いいただけます。	穀物酢	米、アルコール、食塩、酒かす	2年	4.2	2.0	12.0	[JANコード] 4970285051430 [ITFコード] 14970285051437
2125	粕酢N	20Lパック	酒粕と米のうま味がいきた、まるやかな酸味の穀物酢です。コクや厚みのある味付けに最適です。	穀物酢	米、酒粕、食塩	2年	5.0	21.4		0644970285021251	
2074	赤酢吟醸酒粕使用	1.8Lペット6本入り	酒粕の深みのあるコクとうま味、おだやかな酸味が特長です。	穀物酢	酒粕、アルコール、食塩	2年	4.2	2.0	12.2	[JANコード] 4970285020740 [ITFコード] 14970285020747	
2183	モルト酢5%	20Lパック	麦芽を丸ごと使用しているため、芳醇なコクと香りが特長です。ドレッシングやジャガイモ料理によく合います。	穀物酢	麦芽、アルコール、食塩	2年	5.0	21.4		4970285021839	
4061	蒸留小麦酢 DWW-10	20Lパック	国産全粒小麦を使用し、蒸留工程を経ることによって、甘い香りとすっきりとした酸味に仕上がっています。	穀物酢	小麦	2年	10.0	21.3		0644970285040610	

分類	商品コード	商品名	荷姿	商品特長	名称	原材料名	賞味期間	酸度 (%)	単品重量 (kg)	ケース重量 (kg)	JAN/ITFコード
醸造酢	3003	うちぼり酢	20Lパック	すっきりとした酸味と香りが特長です。和・洋・中の料理に幅広くお使いいただけます。	醸造酢	米、アルコール、酒かす、食塩	2年	4.2	21.4		14970285030036
	3089	トマト酢PV5	20Lパック	トマトエキスを発酵させて造った酢に、醸造アルコールから造ったスピリットピネガーを合わせて、すっきりとしたトマト酢に仕上げました。	醸造酢(トマト酢)	トマト、アルコール	1年	5.0	21.3		4970285030893
高酸度酢	4007	高酸度酢 DV-100	20Lパック	酸度10%の醸造酢です。酸味付け、酢じめ、殺菌など加工原料用として幅広くお使いいただけます。	醸造酢	アルコール	2年	10.0	21.2		14970285040073
	4002	高酸度酢 DV-15	20Lパック	酸度15%の醸造酢です。酸味付け、酢じめ、殺菌など加工原料用として幅広くお使いいただけます。	醸造酢	アルコール	2年	15.0	21.5		14970285040028
	4045	スーパーピネガー20	20Lパック	濃縮によらない発酵法としては、世界に例がない酸度20%の醸造酢です。	醸造酢	アルコール	2年	20.0	21.6		14970285040455
	4084	高酸度酢 DVB-20	20Lパック	通常の酸度20%の商品より酸臭が弱く、酢の香りが気になりませんので、幅広く食品加工にご使用いただけます。	醸造酢	アルコール	2年	20.0	21.5		4970285040847
	6090	ワインピネガー業務用N	20Lパック	ぶどう果汁を発酵させてワインのもろみを造り、酢に醸造しました。フルーティーな香りとコクのある味わいが特長です。	ぶどう酢	ぶどう果汁、アルコール、食塩	2年	5.0	21.3		4970285060906
6060	ワインピネガー	1Lペット12本入り	ぶどう果汁を発酵させてワインのもろみを造り、酢に醸造しました。香りのおいしいワインピネガーです。	ぶどう酢	ぶどう果汁、アルコール、食塩	2年	5.0	1.1	13.3	[JANコード] 4970285060609 [ITFコード] 0274970285060606	
6004	純ワインピネガー	20Lパック	ぶどう果汁を発酵させてワインのもろみを造り、酢に醸造しました。長年、お客様から高い評価を受けているぶどう酢です。	ぶどう酢	ぶどう果汁、食塩	2年	5.0	21.5		0644970285060045	
6016	ワインピネガー10%	20Lパック	ぶどう果汁を発酵させてワインのもろみを造り、酢に醸造しました。酸度10%の高酸度のワインピネガーです。	ぶどう酢	ぶどう果汁、アルコール	2年	10.0	21.4		0644970285060168	
6094	赤ワインピネガー10%	20Lパック	赤ぶどうのほどよいコクとフルーティーな味わいが特長です。酸度10%の高酸度のワインピネガーです。	ぶどう酢	ぶどう果汁、アルコール	1年	10.0	21.5		4970285060944	
6075	バルサミコ酢A	20Lパック	木樽熟成による深いコクと甘味、ほどよい酸味、フルーティーな香りが特長のバルサミコ酢です。	ぶどう酢	ぶどう果汁／カラメル色素	1年	6.0	23.1			
6102	バルサミコ酢	500mlビン6本入り	アルプス工場の木樽で熟成し、国内で製造したバルサミコ酢です。深みのあるコクと甘味、ほどよい酸味、フルーティーな香りが特長です。	ぶどう酢	ぶどう果汁／カラメル色素	1年	6.0	0.97	6.1	[JANコード] 4970285061026 [ITFコード] 14970285061023	
5169	りんご酢GL	20Lパック	りんご果汁を主原料に醸造しました。さわやかな果実酢の風味が味を引き立てます。手作りドレッシングやマヨネーズ、マリネなどに最適です。	りんご酢	りんご果汁、アルコール、食塩	2年	5.0	1.9	12.0	[JANコード] 4970285050297 [ITFコード] 14970285050294	
5029	りんご酢	1.8Lペット6本入り									
5009	純りんご酢	20Lパック	国産りんご果汁を発酵させてアップルワインのもろみを造り、酢に醸造しました。さわやかな酸味とほのかな甘味が特長です。	りんご酢	りんご果汁、食塩	2年	4.5	21.6		0644970285050091	
5152	りんご酢10%GL	20Lパック	りんご果汁を発酵させてアップルワインのもろみを造り、酢に醸造しました。高酸度に調整しておりますので加工性に優れています。	りんご酢	りんご果汁、アルコール、食塩	2年	10.0	21.6		4970285051522	
5020	純りんご酢10%	20Lパック	国産りんご果汁を発酵させてアップルワインのもろみを造り、酢に醸造しました。酸度10%の高酸度のりんご酢です。	りんご酢	りんご果汁	2年	10.0	21.5		0644970285050206	
5104	長野産純りんご酢	20Lパック	長野県産のふじりんご果汁から造った純りんご酢です。甘い香りとすっきりとした味わいが特長です。	りんご酢	りんご果汁	1年	4.5	21.3		14970285051048	
5041	有機純りんご酢	20Lパック	有機JAS認証原料のりんご果汁を用いた豊かな香りのりんご酢です。有機商品の原料としてもお使いいただけます。	有機りんご酢	有機りんご果汁、食塩	2年	4.5	21.4		0644970285050411	
5118	蒸留りんご酢10%	20Lパック	りんご果汁を発酵させてアップルワインのもろみを造り、蒸留を経て酢に醸造しました。りんごの爽やかな香りが特長です。	りんご酢	りんご果汁	2年	10.0	21.2		4970285051188	

分類	商品コード	商品名	荷姿	商品特長	名称	原材料名	賞味期間	酸度 (%)	単品重量 (kg)	ケース重量 (kg)	JAN/ITFコード
果実酢	5117	ざくろ酢PV	20Lパック	自社でざくろ果汁を発酵させて造った果実酢です。ほのかなざくろの香りが特長です。	果実酢	ざくろ果汁、アルコール	6ヶ月	4.5	21.2		4970285051171
	3107	シチリア産レモン酢PVS	20Lパック	レモン果汁はシチリア産レモンのみを使用しています。シチリア産レモンの爽やかな風味が特長です。	果実酢	レモン果汁、ぶどう糖、食塩、アルコール	6ヶ月	4.5	21.5		4970285031074

調味酢

※酸度、BX糖度、塩分の記載値は目安です。

分類	商品コード	商品名	荷姿	商品特長	原材料名	賞味期間	酸度 (%)	BX糖度 (%)	塩分 (%)	単品重量 (kg)	ケース重量 (kg)	JAN/ITFコード
すし酢	7167	すし酢濃口	20Lパック	酸味・甘味・うま味のバランスがよく、幅広くご使用いただけるしっとりとした味わいです。	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩／調味料(アミノ酸等)	1年	3.1	60.5	11.0	27.5		0644970285071676
	7272	すし酢3420	10Lパック	甘味と酸味があり、しっとりとした味わいの東海向けのすし酢です。	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩／調味料(アミノ酸)	1年	2.6	59.4	10.7	13.6		0644970285072727
	7166	すし酢甘口	20Lパック	酸味・塩味・うま味のバランスがよいすし酢です。甘味が強く、しっとりとした味わいの東海向けのすし酢です。	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩／調味料(アミノ酸)	1年	2.3	59.3	10.5	27.3		0644970285071669
	7466	すし酢N	1.8Lペット6本入り	酸味・塩味・甘味のバランスがよいすし酢です。米1升に330mlの割合を目安にお使いください。	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩／調味料(アミノ酸)	1年	2.4	55.5	11.9	2.4	14.8	[JANコード] 4970285074668 [ITFコード] 14970285074665
	7007	すし酢 祭ばやし	20Lパック	利尻昆布の一番だしを使用しています。酸味と塩味のバランスがよく、甘味や強いしっとりとした味わいです。	米酢、砂糖、食塩、昆布かつおだし	1年	2.8	52.2	13.0	26.5		0644970285070075
調味酢	28003	フルーツピネガー有機りんご酢	1Lペット12本入り	有機JAS認証商品です。自社で発酵した有機りんご酢に果汁を加えて飲みやすく仕上げました。有機りんごの自然な風味は、水割りにはもちろん、炭酸割りやヨーグルトにかけてもよく合います。	有機りんご果汁、有機りんご酢	1年	4.3			1.3	15.5	[JANコード] 4970285280038 [ITFコード] 14970285280035
	28224	フルーツピネガーざくろ酢	1Lペット12本入り	自社で果汁を発酵させて造ったざくろ果汁を加えました。ほどよい甘みと酸味は、水割りはもちろん、牛乳割りや肉料理のソースにもおすすめです。	ざくろ酢、ぶどう果汁、ざくろ果汁	1年	2.9			1.2	15.0	[JANコード] 4970285282247 [ITFコード] 14970285282244
	28006	フルーツピネガーぶどうとブルーベリーの酢	1Lペット12本入り	自社で果汁を発酵させて造ったぶどうとブルーベリーの酢に果汁を加えました。果実由来の自然な味わいは、牛乳割りやヨーグルト、アイスクリームにかけてもよく合います。	ぶどうブルーベリー酢、ぶどう果汁、ブルーベリー果汁	1年	3.0			1.2	14.4	[JANコード] 4970285280069 [ITFコード] 14970285280066
	28009	フルーツピネガー黒酢と果実の酢	1Lペット12本入り	自社で発酵したりんご酢、ぶどう酢、うま味のある黒酢に、果汁を加えました。フルーティーな味わいは、牛乳割りやアイスクリームにかけてもよく合います。	醸造酢(有機りんご酢、米黒酢、ぶどう酢)、有機りんご果汁、ぶどう果汁	1年	2.4			1.2	14.8	[JANコード] 4970285280090 [ITFコード] 14970285280097
	8996	かけるだけで酢	1Lペット12本入り	米酢、ワインピネガー、利尻昆布と粒鶏製造かつお節の一番だしをバランスよく合わせました。本品をかけるだけ、漬けるだけで、さまざまな料理にお使いいただけます。	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、昆布かつおだし、米酢、食塩、ぶどう酢、大豆たんぱく加水分解物	1年	1.9			1.3	15.5	[JANコード] 4970285089969 [ITFコード] 14970285089966
	8229	いろいろ使える味付ぼん酢	1.8Lペット6本入り	鰯物、湯豆腐、焼き魚、サラダなど幅広くお楽しみいただけます。いろいろな食材に使いやすい味付ぼん酢です。	醸造酢、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、果糖ぶどう糖液糖、ゆず皮、食塩、りんご果汁、かつお節、昆布、たんぱく加水分解物	1年	2.6			2.1	13.0	[JANコード] 4970285082298 [ITFコード] 0424970285082298