



商 品 案 内

2022年

標 準 荷 姿 表

| 荷 姿 | 商品サイズ(mm)/標準重量(g) | ボールサイズ(mm)/標準重量(kg) | ケースサイズ(mm)/標準重量(kg) |
|------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| 150ml A 6本入り4合わせ | 50 × 50 × 150 / 310 | 109 × 165 × 156 / 2.0 | 218 × 330 × 156 / 8.0 |
| 150ml B 6本入り4合わせ | 50 × 50 × 171 / 360 | 107 × 164 × 177 / 2.2 | 214 × 328 × 177 / 8.8 |
| 250ml 6本入り4合わせ | 57.4 × 57.4 × 206 / 500 | 122 × 180 × 210 / 3.1 | 244 × 360 × 210 / 12.4 |
| 360ml 6本入り4合わせ | 63 × 63 × 206 / 600 | 141 × 208 × 218 / 3.7 | 282 × 416 × 218 / 14.9 |
| 360ml 6本入り2合わせ | 64 × 64 × 191 / 620 | 137 × 207 × 201 / 3.8 | 274 × 207 × 201 / 7.6 |
| 360mlペット 12本入り | 61 × 61 × 185 / 460 | | 201 × 271 × 194 / 5.7 |
| 500ml 10本入り2合わせ | 72 × 72 × 200 / 730 | 154 × 380 × 210 / 7.4 | 308 × 380 × 210 / 14.8 |
| 500mlペット 10本入り | 72 × 72 × 195 / 620 | | 162 × 381 × 205 / 6.4 |
| 900ml 6本入り | 82 × 82 × 262 / 1300 | | 180 × 265 × 271 / 8.2 |
| 900ml 12本入り | 82 × 82 × 262 / 1300 | | 262 × 350 × 271 / 16.0 |
| 400ml袋 20袋入り | 65 × 100 × 215 / 500 | | 272 × 355 × 231 / 10.5 |
| 700ml袋 12袋入り | 80 × 95 × 250 / 900 | | 241 × 325 × 258 / 11.1 |
| 1Lペット 12本入り | 86.5 × 86.5 × 270 / 1260 | | 357 × 270 × 293 / 15.5 |



※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。

酢造りは酒造りから
内堀醸造株式会社
www.uchibori.com

基本理念

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

水
空気
微生物

■ 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だ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。



会社名 内堀醸造株式会社

代表取締役 内堀 泰作

■ 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
FSSC22000取得 JUSE-FC-005

JAS(日本農林規格)認証工場/有機JAS認証工場

ホームページ：<https://www.uchibori.com>

受注専用FAX：0574-43-2488

※FSMS及びFSSC認証範囲：本社・本社工場、アルプス工場
※FSMS：ISO22000、FSSC：FSSC22000



オンラインショッピングは
こちらから
<https://uchibori.biz>



公式Instagram [uchibori_vinegar](#)
公式Twitter [@UchiboriVinegar](#)
酢を使ったレシピはクックパッドに掲載中
内堀醸造 クックパッド

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 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)を使用してあり、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 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。(食品表示基準による分類 食酢について一部抜粋)

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、ほん酢、合わせ酢等のこと。


U C H I B O R I B E S T S E L E C T I O N

| 商品名 | 美濃特選本造り米酢 |
|--------|--|
| 原材料名 | 米 |
| 特長 | 自社精米した国産米を使用し、米と米麹のみから丁寧に醸造しています。米のもつ甘味とうま味を引き出し、香り豊かに仕上げました。まろやかな酸味とほのかな甘味は、食材の美味しさを引き立てます。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 530円(税込572円) |
| JANコード | 4970285010345 |
| ITFコード | 14970285010342 |
| 賞味期間 | 2年間 |




豊かな自然に育まれる、日本の伝統的な発酵技術


「美濃特選本造り米酢」は日本の伝統的な発酵技術を基に醸造しています。自社精米した米を原料に、米麹と酵母の力で発酵させた酒のもろみから、丁寧に醸造（酢酸発酵）して美味しさを引き出しています。この工程で醸造された酢を「本造り」と呼んでいます。微生物（麹・酵母・酢酸菌）が美味しい酢を作るためには、水や空気といった自然環境は欠かすことができません。日本の豊かな食・発酵文化、美しくかけがえない自然環境に育まれ醸造された米酢です。
(写真：木曾川)



| 商品名 | 美濃特選すし酢 |
|--------|--|
| 原材料名 | 米酢、砂糖、食塩、昆布かつおだし |
| 特長 | 自社でとった利尻昆布の一番だしが決め手。豊かな香りの米酢に、こだわりの一番だし、砂糖、天日塩をバランスよく合わせました。あたたかいご飯に合わせるだけで美味しいすしご飯ができあがります。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 480円(税込518円) |
| JANコード | 4970285381346 |
| ITFコード | 14970285381343 |
| 賞味期間 | 1年間 |



| 商品名 | 美濃特選味付ぼん酢 |
|--------|--|
| 原材料名 | しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、醸造酢、かつお昆布だし、砂糖、かんきつ果汁(すだち、ゆず)、食塩 |
| 特長 | 自社でとった利尻昆布と枕崎製造かつお節の一番だしを使用しています。すだち果汁・ゆず果汁のさわやかな風味と一番だしのうま味のバランスがよく、上品な味わいの味付ぼん酢です。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 530円(税込572円) |
| JANコード | 4970285434325 |
| ITFコード | 14970285434322 |
| 賞味期間 | 1年間 |




| 商品名 | 美濃特選だし酢 |
|--------|--|
| 原材料名 | かつお昆布だし、米酢、砂糖(上白糖、三温糖)、甘酒、食塩、米黒酢、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む) |
| 特長 | 枕崎製造かつお枯節と利尻昆布から自社でとった一番だしを贅沢に使用しています。原料を厳選し、まろやかな酸味と上品な味わいに仕上げました。かけて、和えて、漬けて、焼いて、煮てなどの様々な料理にそのままお使いいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 424円(税込457円) |
| JANコード | 4970285281165 |
| ITFコード | 14970285281162 |
| 賞味期間 | 1年間 |



| 商品名 | 臨湖山黒酢 | | |
|--------|---|----------------|------------------|
| 原材料名 | 玄米 | | |
| 特長 | 酸味がやわらかく、飲みやすい黒酢です。米由来の甘味と食欲を刺激する豊かな香りが特長のお料理にも使いやすい黒酢です。 | | |
| 容量・荷姿 | 900ml 6本入り | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 1,060円(税込1,144円) | 530円(税込572円) | 254円(税込274円) |
| JANコード | 4970285020993 | 4970285018341 | 4970285021372 |
| ITFコード | 14970285020990 | 14970285018348 | 14970285021379 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 | 2年間 |



| 商品名 | 純米大吟醸酢 |
|--------|--|
| 原材料名 | 米 |
| 特長 | 自社で50%まで精米した国産米を100%使用した純米酢です。米と米麹のみから低温で丁寧に発酵させて純米大吟醸酒もろみを造り、米酢を醸造しました。吟醸酒もろみ由来の香りの良い澄んだ風味と軽やかな酸味が特長です。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 700円(税込756円) |
| JANコード | 4970285013452 |
| ITFコード | 14970285013459 |
| 賞味期間 | 2年間 |





| 商品名 | 美濃有機純米酢 | |
|--------|--|------------------|
| 原材料名 | 有機米 | |
| 特長 | 有機JAS認証商品です。有機米、良質な水、米麹を使い、伝統的技法(多段仕込み)をもちいた酒造りの工程を経て酢に醸造しています。まろやかな風味が特長です。 | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 530円(税込572円) | 266円(税込287円) |
| JANコード | 4970285017320 | 4970285012639 |
| ITFコード | 14970285017327 | 14970285012636 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 |



| 商品名 | 美濃有機純りんご酢 | |
|--------|---|------------------|
| 原材料名 | 有機りんご果汁 | |
| 特長 | 有機JAS認証商品です。有機りんご果汁だけから醸造しました。まじりけのない豊かな香りとおだやかな酸味、まろやかな甘味はサラダにもよくあいます。 | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 578円(税込624円) | 285円(税込307円) |
| JANコード | 4970285851344 | 4970285051195 |
| ITFコード | 14970285851341 | 14970285051192 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 |




| 商品名 | 美濃有機玄米酢 |
|--------|---|
| 原材料名 | 有機玄米 |
| 特長 | 有機JAS認証商品です。有機JAS認証原料の玄米から酢に醸造しました。玄米酢ならではのコクとうま味をお届けします。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 530円(税込572円) |
| JANコード | 4970285010765 |
| ITFコード | 14970285010762 |
| 賞味期間 | 2年間 |




| 商品名 | 美濃有機すし酢 |
|--------|---|
| 原材料名 | 有機米酢、有機砂糖、食塩 |
| 特長 | 有機JAS認証商品です。有機純米酢、有機砂糖、天日塩を原料に使っています。自然な風味がすしご飯にひろがります。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 600円(税込648円) |
| JANコード | 4970285072107 |
| ITFコード | 14970285072104 |
| 賞味期間 | 1年間 |




| 商品名 | 美濃有機純玄米黒酢 |
|--------|---|
| 原材料名 | 有機玄米 |
| 特長 | 有機JAS認証商品です。国産の有機玄米のみを使用しています。黒酢独特のクセのある香りが少なく、すっきりとした味わいが特長です。酢の物や炒め物など普段のお料理にお使いいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 700円(税込756円) |
| JANコード | 4970285013100 |
| ITFコード | 14970285013107 |
| 賞味期間 | 2年間 |



| 商品名 | 有機純ワインビネガー |
|--------|---|
| 原材料名 | 有機ぶどう果汁 |
| 特長 | 有機栽培のソーヴィニヨン・フランブどう果汁のみから醸造しました。爽やかな香りとすっきりとした酸味は、素材の美味しさを引き立て、サラダドレッシングやマリネなどにお使いいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 700円(税込756円) |
| JANコード | 4970285060937 |
| ITFコード | 14970285060934 |
| 賞味期間 | 2年間 |



| 商品名 | 本造り米酢 | | |
|--------|---|-----------------|------------------|
| 原材料名 | 米 | | |
| 特長 | 米と米麹だけを原材料に、伝統的な酒造りの工程を経て酢に醸造しています。深いコクとうま味が特長の純米酢です。 | | |
| 容量・荷姿 | 900ml 12本入り | 500ml 10本入り2合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 609円(税込657円) | 373円(税込402円) | 230円(税込248円) |
| JANコード | 4970285110120 | 4970285110137 | 4970285012028 |
| ITFコード | 14970285110127 | 14970285110134 | 14970285012025 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 | 2年間 |



U C H I B O R I B E S T S E L E C T I O N

| 商品名 | 秋田県産 あきたこまち有機純米酢 | 長野県産 ふじ林檎純りんご酢 | 山梨県産 甲州葡萄ワインビネガー |
|--------|---|---|---|
| 原材料名 | 有機米 | りんご果汁 | ぶどう |
| 特長 | 有機JAS認証商品です。米由来の上品な香りと味わい、まろやかな酸味が特長です。寿司や酢の物、酢味噌などによく合います。 | キレのある酸味と爽やかな香りが特長です。サラダドレッシングやマリネ、ピネガードリンクなどにお使いいただけます。 | すっきりとした酸味と芳醇なコクが特長です。サラダドレッシングはもちろん、煮込み料理やソテーのソースにもおすすすめです。 |
| 容量・荷姿 | 250ml 6本入り4合わせ | 250ml 6本入り4合わせ | 250ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 500円(税込540円) | 500円(税込540円) | 500円(税込540円) |
| JANコード | 4970285012080 | 4970285050938 | 4970285060722 |
| ITFコード | 14970285012087 | 14970285050935 | 14970285060729 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 | 2年間 |

| 商品名 | バルサミコ酢 一木樽熟成 国内生産一 | |
|--------|--|--|
| 原材料名 | ぶどう果汁/カラメル色素 | |
| 特長 | 木樽熟成によるほどよい酸味と深みのあるコクと甘味、フルーティーなぶどうの香りが特長です。肉・魚を焼いた最後のひと振りに、煮込み料理の隠し味に、サラダのドレッシングに、デザートソースにもお使いいただけます。 | |
| 容量・荷姿 | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 540円(税込583円) | |
| JANコード | 4970285060807 | |
| ITFコード | 14970285060804 | |
| 賞味期間 | 2年間 | |



※写真はイメージです。

| 商品名 | 純ワインビネガー | | |
|--------|--|-----------------|------------------|
| 原材料名 | ぶどう果汁、ぶどう | | |
| 特長 | 原材料からワインのもろみを醸造し、それを発酵してワインビネガーを造りました。高級ホテル、レストランで高い評価を受けています。 | | |
| 容量・荷姿 | 900ml 12本入り | 500ml 10本入り2合わせ | 150ml A 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 715円(税込772円) | 473円(税込510円) | 267円(税込288円) |
| JANコード | 4970285540125 | 4970285540132 | 49648713 |
| ITFコード | 14970285540122 | 14970285540139 | 14970285060507 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 | 2年間 |



| 商品名 | 甲州葡萄酢 | レモンビネガー |
|--------|--|---|
| 原材料名 | ぶどう | レモン酢、レモン果汁/香料 |
| 特長 | 山梨県産甲州ぶどうの実を自社で搾汁し、ワイン造りの工程を経てワインビネガーを造りました。ぶどうのフレッシュな香りとドライな味わいが特長です。 | シチリア産レモン果汁を独自製法により発酵したレモン酢にレモン果汁を加えた調味酢です。カルパッチョ、ドレッシングに最適です。 |
| 容量・荷姿 | 150ml B 6本入り4合わせ | 150ml A 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 370円(税込399円) | 250円(税込270円) |
| JANコード | 4970285060876 | 4970285281318 |
| ITFコード | 14970285060873 | 14970285281315 |
| 賞味期間 | 2年間 | 1年間 |



| 商品名 | 純りんご酢 | りんご酢 | Olivine(オリーブ) オリーブオイルによく合うビネガー |
|--------|--|---|---|
| 原材料名 | りんご果汁 | りんご果汁、アルコール | ぶどう酢、ぶどう果汁、食塩、ベルガモット果汁、ライム果汁、ディルシード、オレガノ、セージ、ホワイトペッパー、ミント |
| 特長 | 国産りんご果汁のみをアルコール発酵させたアップルワインのもろみを、そのまま酢に発酵させました。みずみずしいりんごの甘さが酸味にうまく調和しています。 | 国産りんご果汁を主原料に醸造しました。すっきりとした風味とさわやかな酸味が特長のりんご酢です。 | オリーブオイルによく合う酢です。爽やかなぶどう酢に醸造した5種類のハーブを漬け込みました。オイル&ビネガーでサラダを美味しくお召し上がりいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 500ml 10本入り2合わせ | 500ml 10本入り2合わせ | 250ml 6本入り4合わせ |
| 参考小売価格 | 596円(税込643円) | 288円(税込311円) | 300円(税込324円) |
| JANコード | 4970285850132 | 4970285430181 | 4970285280564 |
| ITFコード | 14970285850139 | 14970285430188 | 14970285280561 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 | 1年間 |



| 商品名 | やわらか酸味の穀物酢 | |
|--------|--|-----------------|
| 原材料名 | 米、アルコール、酒粕 | |
| 特長 | 中央アルプスの伏流水を使用して米と酒粕を主原料に醸造した穀物酢です。やわらかな酸味とすっきりした香りが特長です。 | |
| 容量・荷姿 | 900ml 12本入り | 500ml 10本入り2合わせ |
| 参考小売価格 | 300円(税込324円) | 180円(税込194円) |
| JANコード | 4970285021327 | 4970285021310 |
| ITFコード | 14970285021324 | 14970285021317 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 |



| 商品名 | まろやか酸味の米酢 | |
|--------|---|-----------------|
| 原材料名 | 米、アルコール | |
| 特長 | 中央アルプスの伏流水を使用して米を主原料に醸造した米酢です。まろやかな酸味とクセのない香りが特長です。 | |
| 容量・荷姿 | 900ml 12本入り | 500ml 10本入り2合わせ |
| 参考小売価格 | 450円(税込486円) | 288円(税込311円) |
| JANコード | 4970285011793 | 4970285011786 |
| ITFコード | 14970285011790 | 14970285011783 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 |



| 商品名 | 美濃三年酢 | 内堀の酢 | 国内麦使用 純麦の酢 |
|--------|---|--|---|
| 原材料名 | 酒かす | 小麦、米 | 小麦 |
| 特長 | 代々伝わる当社独自の製法により、三年以上の歳月をかけて造った粕酢です。比類なきコクとうま味が絶品です。 | 原材料は国産小麦と米だけ。アルコールを使用しない新提案の穀物酢です。ソフトな酸味とクセのない甘い香りが特長です。寿司や酢の物、ドレッシングなど、和洋中の料理に幅広くお使いいただけます。 | 原材料は国産全粒小麦だけ。アルコールを使わずに醸造した穀物酢です。うま味があり、ツンとしないやわらかな酸味が特長です。寿司や酢の物、ドレッシングなど、和洋中の料理に幅広くお使いいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 500ml 10本入り2合わせ | 500ml 10本入り2合わせ | 500ml 10本入り2合わせ |
| 参考小売価格 | 470円(税込507円) | 184円(税込198円) | 260円(税込280円) |
| JANコード | 4970285240131 | 4970285020979 | 4970285025011 |
| ITFコード | 14970285240138 | 14970285020976 | 14970285025018 |
| 賞味期間 | 2年間 | 2年間 | 2年間 |



| 商品名 | 利尻昆布の一番だし入りすし酢 | すし酢 |
|--------|--|---|
| 原材料名 | 米酢、砂糖、食塩、昆布かつおだし | 米酢、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩 |
| 特長 | 利尻昆布の一番だし入りのすし用合わせ酢です。一本でお米五分のすしご飯が簡単に仕上げられます。 | 米酢を使ったすし用合わせ酢です。このまゝ温かいご飯に混ぜ合わせるだけで、お手軽にすしご飯ができていきます。 |
| 容量・荷姿 | 150ml A 6本入り4合わせ | 360mlペット 12本入り |
| 参考小売価格 | 215円(税込232円) | 275円(税込297円) |
| JANコード | 49648775 | 4970285074989 |
| ITFコード | 14970285071725 | 14970285074986 |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 |



| 商品名 | すし酢祭ばやし | だし入りすし酢甘口 |
|--------|---|---|
| 原材料名 | 米酢、砂糖、食塩、昆布かつおだし | 糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、米酢、食塩、昆布だし |
| 特長 | 丁寧にとった昆布のだしに吟味した米酢と食塩と砂糖をブレンドしました。炊きたてのご飯に混ぜるだけで昆布だしのうま味がいきたすしご飯ができていきます。 | 利尻昆布の一番だし入りです。手巻き・にぎりはもちろんのこと、特にちらし寿司によく合います。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り2合わせ | 360ml 6本入り2合わせ |
| 参考小売価格 | 396円(税込427円) | 313円(税込338円) |
| JANコード | 4970285760349 | 4970285382329 |
| ITFコード | 24970285760343 | 24970285382323 |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 |



U C H I B O R I B E S T S E L E C T I O N

| 商品名 | 果汁たっぷり飲むりんご酢 | | 果汁たっぷり飲むぶどう酢 | | 果汁たっぷり飲むレモン酢 | |
|--------|--|--|--|--|--|--|
| 原材料名 | りんご果汁、りんご酢/香料 | | ぶどう果汁、ぶどう酢/香料 | | レモン酢、ぶどう果汁、レモン果汁、蜂蜜/香料 | |
| 特長 | 自然の甘さを大切にさらりと美味しく飲みやすく仕上げました。水割りほもちろん、炭酸割りやアイスクリームにかけてもよく合います。 | | 自然の甘さを大切にさらりと美味しく飲みやすく仕上げました。水割りほもちろん、牛乳割りやヨーグルトにかけてもよく合います。 | | 自然の甘さを大切にさらりと美味しく飲みやすく仕上げました。シチリア産レモン果汁からつくったレモン酢を使用しています。水割りほもちろん、炭酸割りやドレッシングにもお使いいただけます。 | |
| 容量・荷姿 | 500mlペット 10本入り | | 500mlペット 10本入り | | 500mlペット 10本入り | |
| 参考小売価格 | 630円(税込680円) | | 600円(税込648円) | | 600円(税込648円) | |
| JANコード | 4970285280458 | | 4970285280465 | | 4970285280762 | |
| ITFコード | 14970285280455 | | 14970285280462 | | 14970285280769 | |
| 賞味期間 | 1年間 | | 1年間 | | 1年間 | |

| 商品名 | 味付ぼん酢 柚 | | だし入りぼん酢 | |
|--------|--|--|--|--|
| 原材料名 | しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、醸造酢、かつお昆布だし、かんきつ果汁(ゆず、すだち)、砂糖、食塩 | | 醸造酢、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、かつお昆布だし、食塩、ゆず果汁、りんご果汁、大豆たんぱく加水分解物 | |
| 特長 | 国産ゆず果汁を使用し、バランスよく合わせた風味豊かなぼん酢です。利尻昆布と枕崎製造のかつお節からとった一番だしを使用しています。鍋物、湯豆腐、酢の物、焼き魚、サラダなどにこのままかけてお使いください。 | | 枕崎製造のかつお節と利尻昆布からとった一番だしを使用しています。鍋物、湯豆腐、焼き魚などにこのままかけてお使いください。お好みのオイルと合わせてドレッシングとしてもお使いいただけます。 | |
| 容量・荷姿 | 150ml A 6本入り4合わせ | | 360ml 6本入り2合わせ | |
| 参考小売価格 | 250円(税込270円) | | 296円(税込319円) | |
| JANコード | 49648782 | | 4970285087309 | |
| ITFコード | 14970285083018 | | 24970285087303 | |
| 賞味期間 | 1年間 | | 1年間 | |

| 商品名 | 三杯酢 一番だし入り | | 甘酒米酢 | |
|--------|---|--|---|--|
| 原材料名 | 米酢、かつお昆布だし、砂糖、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、食塩、米発酵調味料、本みりん | | 米酢、甘酒(米、米麹) | |
| 特長 | 利尻昆布と枕崎製造のかつお節からとった一番だしを使用しています。国産米から造った米酢に、とれたてのだし、丸大豆しょうゆなどをバランスよく合わせました。酸味をおさえた上品な味わいです。タコときゅうりの酢の物、ツナとたまねぎのサラダ、海鮮サラダ、ところねなどにこのままかけてお使いください。 | | 自社で米と米麹から造った甘酒と純米酢を合わせて、おだやかな酸味に仕上げました。甘酒の甘味とうま味が特長です。いつもの酢よりも砂糖や塩の量をおさえてお使いいただけます。 | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り2合わせ 150ml A 6本入り4合わせ | | 360ml 6本入り2合わせ | |
| 参考小売価格 | 378円(税込408円) 189円(税込204円) | | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285401327 49648706 | | 4970285280342 | |
| ITFコード | 24970285401321 14970285083001 | | 24970285280346 | |
| 賞味期間 | 1年間 1年間 | | 1年間 | |

| 商品名 | 蟹 酢 | 酢のものつゆ | すのものの酢 |
|--------|--|--|--|
| 原材料名 | 米酢、かつお昆布だし、砂糖、食塩、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む) | 米酢、かつお昆布だし、砂糖、食塩、本みりん | 米酢、かつお昆布だし、果糖ぶどう糖液糖、食塩、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む) |
| 特長 | 国産米のみを使用した純米酢と、自社でとった枕崎製造のかつお節と利尻昆布の一番だしをブレンドしました。かきの美味しさをより一層引き立てます。酢の物にもお使いいただけます。 | 米のうま味がきいた、ほどよい酸味が特長です。利尻昆布と枕崎製造のかつお節からとった一番だしを使用しています。そのままだけでお手軽に酢の物がお楽しみいただけます。 | いろいろ使える酢の物用合わせ酢です。かつお節と昆布の一番だしがきいています。 |
| 容量・荷姿 | 150ml A 6本入り4合わせ | 150ml A 6本入り4合わせ | 360ml 6本入り2合わせ |
| 参考小売価格 | 220円(税込237円) | 262円(税込282円) | 294円(税込317円) |
| JANコード | 4970285405523 | 49648744 | 4970285405325 |
| ITFコード | 14970285405520 | 14970285083070 | 24970285405329 |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | 1年間 |

| 商品名 | かけるだけで酢 | | 米と米麹のあま酢 | |
|--------|---|--|--|--|
| 原材料名 | 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 | | 米酢、米、米麹 | |
| 特長 | 米酢、ワインビネガー(ぶどう酢)、利尻昆布と枕崎製造のかつお節をバランスよく合わせました。酢の物、マリネ、ピクルス、南蛮漬、野菜サラダなど、本品をかけるだけで、ささまざまなお料理にお使いいただける甘酢です。 | | 麹菌の力によって米から生み出される、あま味、うま味を純米酢に含めています。揚げ物、てんぷら、焼き魚、炒め物など、お好みの食材にそのままかけてお召し上がりください。お好みで塩を加えて酢の物、すしご飯にもお使いいただけます。 | |
| 容量・荷姿 | 1Lペット 12本入り 360mlペット 12本入り | | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 660円(税込712円) 275円(税込297円) | | 400円(税込432円) | |
| JANコード | 4970285089969 4970285089556 | | 4970285088184 | |
| ITFコード | 14970285089966 14970285089553 | | 14970285088181 | |
| 賞味期間 | 1年間 1年間 | | 1年間 | |

内堀醸造のだし

内堀醸造では自社内で削った枕崎製造かつお枯節と、利尻昆布から丁寧にとった一番だしを使用しています。枕崎製造のかつお枯節も利尻昆布も香りがとてもよく、酢の酸味やうま味によくなじみ、酢のうま味を一層引き立てます。

かつお枯節(鹿児島県 枕崎製造)

枯節とは焙乾したかつお節の表面を削り整形したものに、カビ付け・天日干し作業を繰り返し行ったもの。このかつお枯節は芯の部分から徐々に水分が抜けるため、独特な香りや味わいが特長です。長く手間のかかる工程を繰り返した分、濃いうま味が醸し出されています。



利尻昆布(北海道産)

北海道利尻から稚内にかけて多くとれます。透き通った上品なだしがとれることから京料理で昔からよく使われています。その独特の風味から昆布の中でも高級品とされており、上品な甘味と酸味、香りは内堀醸造の酢にとってもよく合います。



※写真はイメージです。

| 商品名 | 昆布だしはちみつ入りらっきょう酢 | |
|--------|--|--|
| 原材料名 | 米酢、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、米麹調味料、食塩、昆布かつおだし、蜂蜜 | |
| 特長 | 米酢、昆布だし、蜂蜜を使ったらっきょう漬け用の甘酢です。らっきょうを洗って薄皮をむき、漬け込むだけ。浅漬けがお好みの方は2週間くらいから、しっかり漬けた方は4週間くらいから召し上がれます。 | |
| 容量・荷姿 | 700ml袋 12袋入り | |
| 参考小売価格 | 420円(税込453円) | |
| JANコード | 4970285407886 | |
| ITFコード | 14970285407883 | |
| 賞味期間 | 1年間 | |

| 商品名 | 新しょうがの甘酢 | かぶ千枚漬の酢 |
|--------|--|---|
| 原材料名 | 果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、昆布かつおだし、砂糖、食塩、米酢 | 昆布かつおだし、砂糖、米酢、食塩、唐辛子 |
| 特長 | 国産米酢、利尻昆布だし、天日塩を使った甘酢です。新しょうがの皮をむいてスライスして漬けるだけ。辛めがお好きな方は2日目から、しっかり漬けたものがお好きな方は7日目から美味しくいただけます。 | ぜひたくに使った昆布だしは素材の美味しさを引き立てます。スライスしたかぶをそのまま漬けるだけで千枚漬ができます。紅白なますや酢の物にもお使いいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 400ml袋 20袋入り | 400ml袋 20袋入り |
| 参考小売価格 | 308円(税込332円) | 308円(税込332円) |
| JANコード | 4970285083455 | 4970285408883 |
| ITFコード | 14970285083452 | 14970285408880 |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 |

| 商品名 | らくらくかんたん酢漬け酢 | ピクルスの酢 |
|--------|--|--|
| 原材料名 | 米酢、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、昆布だし、蜂蜜 | ぶどう酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ディルシード、ホワイトペッパー、ローリエ |
| 特長 | 利尻昆布から丁寧にだしをとりました。蜂蜜の甘さと米酢の酸味がバランスよく、自然な味わいです。旬の野菜の甘酢漬けが簡単にできます。 | お好みの野菜を切ってひと晩ほど漬けていただくだけで、ハーブの香りとほどよい酸味が美味しい本格ピクルスができていきます。ピクルスの他に、マリネ液やドレッシングとしてもお使いいただけます。 |
| 容量・荷姿 | 500mlペット 10本入り 360ml 6本入り2合わせ | 360mlペット 12本入り |
| 参考小売価格 | 345円(税込372円) 300円(税込324円) | 262円(税込282円) |
| JANコード | 4970285089440 4970285479333 | 4970285089709 |
| ITFコード | 14970285089447 24970285479337 | 14970285089706 |
| 賞味期間 | 1年間 1年間 | 1年間 |

| 商品名 | からあげに、南蛮酢 | いろいろ使える煮込み酢 |
|--------|--|--|
| 原材料名 | 醸造酢、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、砂糖、食塩、かつお節、昆布、とうがらし | 米酢、砂糖、しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、米発酵調味料、香辛料、生姜 |
| 特長 | 出来たてのからあげに南蛮酢をかけてお召し上がりください。一番だしがきいたどなたにも喜ばれる南蛮漬ができます。 | これ1本で鶏もも肉のやわらか煮、豚の角煮、さんまの煮込みなどの煮込み料理が、かんたんに美味しくできます。 |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り2合わせ | 500mlペット 10本入り |
| 参考小売価格 | 294円(税込317円) | 285円(税込307円) |
| JANコード | 4970285480322 | 4970285087637 |
| ITFコード | 24970285480326 | 14970285087634 |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 |

U C H I B O R I B E S T S E L E C T I O N

| 商品名 | | フルーツビネガー 有機りんごの酢 | |
|--------|--|------------------|--|
| 原材料名 | 有機りんご果汁、有機りんご酢 | | |
| 特長 | 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。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285280014 | 4970285280021 | |
| ITFコード | 14970285280011 | 14970285280028 | |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | |



| 商品名 | | フルーツビネガー レモンライムの酢 | |
|--------|--|-------------------|--|
| 原材料名 | 果実酢（レモン酢、オレンジライム酢）、ぶどう果汁、オレンジ果汁、ライム果汁、レモン果汁 | | |
| 特長 | 自社で果汁を発酵させて造ったレモン酢、オレンジライム酢に果汁を加えました。すっきりとしたさわやかな酸味は、炭酸割りやサラダドレッシング、マリネにもよく合います。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285280120 | 4970285280137 | |
| ITFコード | 14970285280127 | 14970285280134 | |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | |



| 商品名 | | フルーツビネガー ぶどうとブルーベリーの酢 | |
|--------|---|-----------------------|--|
| 原材料名 | ぶどうブルーベリー酢、ぶどう果汁、ブルーベリー果汁 | | |
| 特長 | 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。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285280045 | 4970285280052 | |
| ITFコード | 14970285280042 | 14970285280059 | |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | |



| 商品名 | | フルーツビネガー トロピカルフルーツの酢 | |
|--------|--|----------------------|--|
| 原材料名 | マンゴー果汁、果実酢（ぶどう酢、マンゴー酢、マンゴスチン酢、パイナップル酢、パッションフルーツ酢）、米酢、ぶどう果汁、りんご果汁、パイナップル果汁、パッションフルーツ果汁、マンゴスチン果汁 | | |
| 特長 | 自社で果汁を発酵させて造ったマンゴー酢、パイナップル酢、パッションフルーツ酢などに果汁を加えました。マンゴーの甘みとさわやかな酸味は、牛乳割りやマリネなどの洋風料理にもおすすめです。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285280144 | 4970285280151 | |
| ITFコード | 14970285280141 | 14970285280158 | |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | |



| 商品名 | | フルーツビネガー ざくろの酢 | |
|--------|---|------------------|--|
| 原材料名 | ざくろ酢、ぶどう果汁、ざくろ果汁 | | |
| 特長 | 自社で果汁を発酵させて造ったざくろ酢に果汁を加えました。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。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285280106 | 4970285280113 | |
| ITFコード | 14970285280103 | 14970285280110 | |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | |



| 商品名 | | フルーツビネガー 黒酢と果実の酢 | |
|--------|--|------------------|--|
| 原材料名 | 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 | | |
| 特長 | 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。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | 150ml B 6本入り4合わせ | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | 360円(税込388円) | |
| JANコード | 4970285280076 | 4970285280083 | |
| ITFコード | 14970285280073 | 14970285280080 | |
| 賞味期間 | 1年間 | 1年間 | |



毎日飲める、毎日おいしい フルーツビネガー

「フルーツビネガー」は、果汁を自社で発酵させて造った果実酢に果汁を加えた飲みやすい商品です。甘味料や香料を一切使用せず、果実由来の風味を大切にしています。飲用だけでなくお料理にも使いやすく、毎日飲める、毎日おいしい、手軽に酢をお楽しみいただけます。

《フルーツビネガーの楽しみ方いろいろ》

飲用酢として

水や炭酸水、牛乳、豆乳などで、すすめてお飲みください。



デザートのソースにも

お好みの「フルーツビネガー」をそのまま適量アイスクリームやヨーグルトにかけてお召し上がりください。



ホイップクリームを手軽に

生クリーム(植物性)50mlに「フルーツビネガー」小さじ1とお好みで砂糖を入れ、混ぜ合わせます。酢の効果で簡単にホイップすることができ、「フルーツビネガー」の自然な甘みと風味でさっぱりと美味しく召し上がれます。



お料理にも

サラダドレッシング、マリネ、肉料理のソースなどにもお使いいただけます。



※写真はイメージです。 各種「フルーツビネガー」を、様々なお料理にお試しください。

| 商品名 | | フルーツビネガー いちごの酢 | |
|--------|--|----------------|--|
| 原材料名 | 果実酢（りんご酢、いちご酢、ぶどう酢）、りんご果汁、ぶどう果汁、いちご果汁、カシス果汁 | | |
| 特長 | 自社で果汁を発酵させて造ったいちご酢、りんご酢、ぶどう酢に果汁を加えました。芳醇ないちごの風味が特長で、甘味と酸味をバランス良く仕上げました。牛乳割りやデザートソースにもおすすめです。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | | |
| JANコード | 4970285281578 | | |
| ITFコード | 14970285281575 | | |
| 賞味期間 | 1年間 | | |



| 商品名 | | フルーツビネガー 黒酢とざくろの酢 ローズヒップ酢入り | |
|--------|---|-----------------------------|--|
| 原材料名 | 醸造酢（米黒酢、ざくろ酢、ローズヒップ酢、りんご酢）、りんご果汁、ぶどう果汁、ざくろ果汁、ローズヒップ果汁、ラズベリー果汁 | | |
| 特長 | 自社で発酵させた黒酢、ざくろ酢、ローズヒップ酢、りんご酢に果汁を加えました。黒酢のうま味と果実由来の自然な甘味や酸味が特長です。炭酸割りやサラダドレッシングにもよく合います。 | | |
| 容量・荷姿 | 360ml 6本入り4合わせ | | |
| 参考小売価格 | 745円(税込804円) | | |
| JANコード | 4970285281585 | | |
| ITFコード | 14970285281582 | | |
| 賞味期間 | 1年間 | | |

