商品カタログ

-360ml- 381 円(税抜)
-1L- 600 円(税抜)

昔ながらの但馬の酢

じっくりと熟成した酒粕を使用し、昔ながらの製法でこはく色の風味豊かなお酢に仕上げました。

352 円(税抜)

中華酢 -150ml-

「中華酢」は、中華料理にそのまま少量かけるだけで、中華らしい風味と旨みが加わり、料理を引き立ててくれます。中華料理にかける卓上の酢としてお楽しみください。

-150ml- 649 円(税抜)
-200ml- 815 円(税抜)
-1800ml- 4,630 円(税抜)

但馬の赤酢

長期熟成させた純米粕のみを使用し、昔ながらの発酵法で醸したアミノ酸が豊富に含まれたお酢です。身体に良いと言われるお酢でも過剰摂取をしないこと。1 日の目安は 30ml 以下に抑えましょう。

600 円(税抜)

コウノトリ育むお米の米酢 -1L-

コウノトリの暮らしやすい環境づくりのため、農薬や化学肥料を出来るだけ使わずに栽培したコウノトリ育むお米を使い、静置発酵法で醸した純米酢をブレンドして、風味豊かに仕上げました。

-150ml- 230 円(税抜)
-360ml- 371 円(税抜)

コウノトリ育むお米の純米酢

コウノトリの暮らしやすい環境づくりのため、農薬や化学肥料を出来るだけ使わずに栽培したコウノトリ育むお米を使い、静置発酵法で醸した純米酢です。すし飯はもちろん、毎日の酢の物にぜいたくな風味をお楽しみください。

926 円(税抜)

黒にんにく酢 -200ml-

養父産の黒にんにくを独自の技術で酢酸発酵させた醸造酢です。
じっくり熟成させてニンニクの特有の臭みを抑えておりますので一般のお酢同様にご使用いただき、ニンニクの風味とパワーをお楽しみください。

-360ml- 400 円(税抜)
-1L- 800 円(税抜)

そのままかける但馬の料理酢

酢のもの、巻きずし、南蛮漬け・・・
これ一本で簡単においしいお酢料理のできあがりです。
からあげ、サラダなどできあがった料理に少しかけるのもよく合います。

500 円(税抜)

江戸前 すし酢 -1L-

そのままかけて混ぜるだけでおいしいすし飯が出来ます。
昆布とかつおの旨みとコクが、ちらし寿司、巻き寿司を本格的に仕上げます。

-150ml- 241 円(税抜)
-360ml- 400 円(税抜)

コウノトリ育むお米を使ったすし酢

コウノトリ育むお米を原料に静置発酵させた純米酢をベースに風味豊かに仕上げました。昆布とかつおの旨みとコクが、ちらし寿司、巻き寿司を本格的に仕上げます。
また、酢の物などにもお使いいただけます。

-150ml- 463 円(税抜)
-360ml- 900 円(税抜)
-1800ml- オープン価格

赤酢のすし酢

長期熟成純米粕を静置発酵で醸して江戸時代の赤酢を再現。国産の砂糖と塩だけを使い、甘さを控えた本格的な江戸前のすし酢です。赤酢本来の風味をお楽しみください。

477 円(税抜)

かけ酢 -100ml-

かつおと昆布の風味が効いたスプレータイプのかけ酢です。
スプレー式なので少量で料理全体にまんべんなく掛けることができ、香りと酸味が均一に広がります。酢の物、焼き魚、カラアゲ、サラダのドレッシングなどにかけてご使用頂けます。

463 円(税抜)

唐辛子酢 -150ml-

国産唐辛子を独自の技術で醸造酢にしました。唐辛子の辛さ、燻製酢のほどよい燻製香が素材の味を引き立てます。
パスタ、ピザ、冷麺やうどん、餃子、焼肉のタレなどの味にアクセントとしてお使いください。

～ 廃 校 に 灯 り を ～ 日の出ホールディングス株式会社 食品カンパニー 但馬醸造所 http://tajimajozo.co.jp 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏 288 番地 -1 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101

商品カタログ

953 円(税抜)

但馬の美女ー酢 -200ml-

ブルーベリー・奇跡のフルーツ【アサイー】を使用。地元のトチノキから採れる「マロニエ蜂蜜」で仕上げた 原料にこだわった逸品です。普段取り辛いお酢が、ブルーベリー、オリゴ糖とともに、地元のトチノキから採れた「マロニエ蜂蜜」を使用することで 飲みやすくしました。5 倍希釈の飲むお酢です。

2,852 円(税抜)

Cinderella Rose -195ml-
シンデレラローズ

オリゴ糖、生姜酢、マロニエ蜂蜜などをブレンドした濃厚な飲用酢に無農薬で育てた食用のバラの花びらを漬け込みました。華やかで魅惑的な色素のほのかなバラの香りが心を癒してくれます。5 倍希釈の飲むお酢です。

815 円(税抜)

養父ジンジャー -200ml-

国産生姜を原料に但馬で醸した生姜酢と、国産のゆず果汁、地元のトチノキから採れる上品な甘みのマロニエ蜂蜜で仕上げた、大人の味わいの飲料酢です。5 倍希釈の飲むお酢です。

241 円(税抜)

やぶジンジャーすかっしゅ -200ml-

国産しょうがを原料にして醸した生姜酢と国産ゆず果汁、地元のトチノキから採れたマロニエ蜂蜜で仕上げた微炭酸飲料です。
周りが海に囲まれた長寿の島「徳之島」で瓶詰めしていただきました。

554 円(税抜)

柚味美麗 -360ml-

柚子と生姜使用の 5 倍希釈の飲むお酢です。
国産柚子と生姜を使用してマロニエ蜂蜜で仕上げた上品な甘さが特徴です。
水、炭酸、豆乳、ヨーグルトやアイスにかけてお召し上がりください。

648 円(税抜)

但馬のゆずぽん酢「華」 -360ml-

「但馬のゆずぽん酢 華 (はな)」は、養父産のゆず果汁をたっぷりと使い、但馬で生産された本醸造醤油と、長期熟成させた酒粕を使った「粕酢」で丁寧に仕上げました。

数量限定生産品

762 円(税抜)

但馬のゆずぽん酢 -360ml-

養父産のゆず果汁、醸造酢、本醸造醤油、北海道産の利尻昆布、国産かつおだしを使用したこだわりのゆずぽん酢です。

800 円(税抜)

但馬の塩ぽん酢 -360ml-

養父産のゆずをたっぷり使い、北海道の利尻昆布、塩は沖縄のシママースと日本列島各地から上質な素材を取り揃えぜいたくな一品に仕上げました。
鍋物はもちろん刺身や焼魚にも相性良くドレッシングとしてもお使いいただけます。

- スプレー 100ml - 815 円(税抜)
-200ml- 899 円(税抜)

燻製酢 (穀物酢)

桜チップで但馬の穀物酢を燻製しました。わずか数滴かけるだけで肉、魚、揚げ物、サラダなどのお料理の表情を変化させる「美味しい香り」を演出。料理の幅を広げ華やかにします。さっとスプレーするだけで燻製料理が楽しめます。

- スプレー 100ml - 850 円(税抜)
-200ml- 1,093 円(税抜)

燻製酢　薫 (甘酢)

桜チップで但馬の甘酢を燻製しました。わずか数滴かけるだけでお料理の表情を変化させる「美味しい香り」を演出。すし飯、酢の物、南蛮漬け等が、ひとしずくで燻製料理に。

～ 廃 校 に 灯 り を ～ 日の出ホールディングス株式会社 食品カンパニー 但馬醸造所 http://tajimajozo.co.jp 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏 288 番地 -1 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101

商品カタログ

～但馬の料理酢使用～

648円(税抜)

鳥取県産砂丘らっきょう100%使用「らっきょう漬」-180g-

鳥取県産砂丘らっきょうを100%使用。国産のらっきょうにこだわり、「そのままかける但馬の料理酢」をたっぷりと使用して、すっきりとしたクセになる甘さが特徴です。

306円(税抜)

但馬の酢みそ ゆず風味 -150g-

こがね味噌の伝統の白味噌と「そのままかける但馬の料理酢」で造り上げたゆず風味の酢みそです。四季の具材にそのままつけて但馬の味をお召し上がり下さい。

463円(税抜)

但馬のゆず山椒 90ｇ

地元でとれた天滝ゆずの皮と、朝倉山椒を練り合わせた山椒のピリッとしたアクセントと柚子のさっぱりとした爽やかな味の香辛料です。
味噌汁、刺身、麺、なべなどあらゆる料理の薬味としてお使いいただけます。

2,000円(税抜)

純米吟醸 但馬天滝雫酒 -500ml-

醪(もろみ)を酒袋に吊るして、自然に落ちる雫を集めた貴重なお酒。瓶に入れた状態で加熱・殺菌することにより、落ち着いた香りとキレの良い味わいが楽しめます。精米歩合60%の「コウノトリ米コシヒカリ」と「但馬天然水」だけで醸した但馬で生まれたお酒です。※売り上げの一部を「コウノトリ基金」に寄贈しております。

限定生産　600本

1,389円(税抜)

但馬の美女酒 -500ml-

ブルーベリーとアサイーを使用した飲料酢「但馬の美女酢」をベースに、紀州産の南高梅で漬け込んだ梅酒と養父産のマロニエ蜂蜜で仕上げた果汁たっぷりの女性にうれしいリキュールです。ストレート、ロックはもちろん、炭酸割り、ビールと割ってカクテルにしても美味しいです。
お好きな飲み方でお楽しみください。

1,297円(税抜)

但馬のゆずのお酒 -500ml-

自社米100%の但馬天然水仕込みの清酒をベースに養父産の柚子果汁を10%使用して養父産マロニエ蜂蜜で仕上げた飲みごたえとほどよい甘みの柚子リキュールです。ストレートやロックはもちろん炭酸割りも美味しくいただけます。

～廃校に灯りを～ 日の出ホールディングス株式会社 食品カンパニー 但馬醸造所 http://tajimajozo.co.jp 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏288番地-1 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101