

# 商品カタログ



-150ml- 700円(税込)  
 -200ml- 880円(税込)  
 -1800ml- 5,000円(税込)

## 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。



昔ながらの但馬の酢  
-1L-

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。



こうのとり米酢 -1L-

コウノトリの暮らしやすい環境づくりのため、農薬や化学肥料をでき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- 248円(税込)  
 -360ml- 400円(税込)

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、農薬や化学肥料をでき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、毎日の酢の物にぜひいたくな風味をお楽しみください。



山田錦純米酢「吉川」  
-360ml-

酒造好適米最高位の山田錦 100%を使い、自然農かな氷ノ山の麓で昔ながらの発酵法『静置発酵法』で醸した純米酢は、数ある純米酢の中では希少なお酢です。香り華やかに仕上げていますので和洋中の料理はもちろん、ドリンクピニガーのベースとしてもお使いいただけます。



但馬の有機純米酢  
-360ml-

国産有機米を使用して昔ながらの静置発酵法で醸した芳醇な香りの純米酢です。有機JAS登録認証機関の厳正な審査を受けた工場で造られていますので安心してお使いいただけます。



-360ml- 454円(税込)  
 -1L- 885円(税込)

## そのままかける 但馬の料理酢

酢のもの、巻き寿司、南蛮漬け・・・これ一本で簡単においしいお酢料理のできがります。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(税込)

アガベ料理酢 -400ml-

砂糖の替わりに低GI値の有機アガベシロップを使用した万能合わせ酢です。砂糖に比べカロリーが低いので従来品に比べカロリー50%オフ。素材の奥行きを出し、さらに引き立てる自然で上品な甘さはクセが無く後味もすっきりで幅広いお料理にご活用いただけます。



561円(税込)

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できます。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- 260円(税込)  
 -360ml- 454円(税込)

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- 500円(税込)  
 -360ml- 972円(税込)  
 -1800ml- 5,000円(税込)

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。



# 商品カタログ



1,090円(税込)

但馬の美女酢 -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。普段摂りづらいお酢が、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なりました。5倍希釈の飲むお酢です。



918円(税込)

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。



280円(税込)

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。



756円(税込)

柚子ジンジャー  
ポーションビネガー  
12ml×10個入り

生姜からじっくり醸したビネガーを国産柚子と国産蜂蜜で仕上げた柚子ジンジャービネガーのポーションタイプ。いつでも開けたての新鮮な香りをお楽しみいただける個別パックです。フレッシュな香りとビネガーの爽やかな美味しさを、各種オリジナルデザート～ドリンクにお役立てください。



756円(税込)

鳥取県産らっきょう  
100%使用「らっきょう漬」  
-180g-

鳥取県産らっきょうを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。



810円(税込)

鳥取県産らっきょう  
100%使用  
「燻製らっきょう漬」  
-180g-

健康、整腸、食欲増進などの作用があると言われている鳥取県産らっきょうを、桜のチップで燻製したコウノトリ育むお米の純米酢をベースにした合わせ酢で漬け込みました。カレーの付け合わせは勿論、酒の肴として燻製の香りが食卓を華やかにします。  
※保存料・着色料は使用しておりません。



822円(税込)

こうのとりゆずぽん酢  
-360ml-

但馬天漬ゆずを搾り、コウノトリ育むお米の純米酢と地元老舗醤油蔵の本醸造醤油を使用し、天然だしと魚醤で風味を引き立てたこだわりのゆずぽん酢です。



864円(税込)

こうのとり塩ぽん酢  
-360ml-

赤穂の海水を平釜で丹念に煮詰めた塩と但馬の天漬ゆず、コウノトリ育むお米の純米酢を使用し、北海道産利尻昆布、天然だしをたっぷり入れた素材にこだわった塩ぽん酢です。



454円(税込)

こうのとりゆず -150ml

自社栽培の天漬ゆず果汁と、香り華やかなコウノトリ育むお米の純米酢を合わせ、酸味を抑えて香り豊かに仕上げました。焼き物・酢の物や、蜂蜜を加えてドリンクに、焼酎に加えてカクテルとしてもご使用いただけます。



349円(税込)

あま酒プラ酢 150g  
(玄米甘酒 + 柚子ジンジャービネガー)

米糀玄米甘酒と「養父ジンジャー」を組み合わせた【甘酒とお酢のW(ダブル)発酵】。柚子生姜の香り高くスッキリ甘酸っぱいストレートタイプの新感覚飲料です。【美味しいだけではなく、体も健康に】をコンセプトにし、【温めて凍らせて美味しい】パウチタイプにすることで、季節ごとに手軽に美味しい飲むことができます。



349円(税込)

あま酒プラ酢 150g  
(黒米甘酒 + アサイーブルーベリービネガー)

米糀黒米甘酒と「但馬の赤酢」を組み合わせた【甘酒とお酢のW(ダブル)発酵】。これ一本に体に良いと言われるお酢の摂取量【一日15ml】が入りており、砂糖・甘味料・添加物不使用で甘酸っぱいストレートタイプの新感覚飲料です。【美味しいだけではなく、体も健康に】をコンセプトにし、【温めて凍らせて美味しい】パウチタイプにすることで、季節ごとに手軽に美味しい飲むことができます。



349円(税込)

あま酒プラ酢 150g  
(黒米甘酒 + 赤酢 (国産純米酒粕酢))

米糀黒米甘酒と「但馬の赤酢」を組み合わせた【甘酒とお酢のW(ダブル)発酵】。これ一本に体に良いと言われるお酢の摂取量【一日15ml】が入りており、砂糖・甘味料・添加物不使用で甘酸っぱいストレートタイプの新感覚飲料です。【美味しいだけではなく、体も健康に】をコンセプトにし、【温めて凍らせて美味しい】パウチタイプにすることで、季節ごとに手軽に美味しい飲むことができます。



日の出ホールディングス株式会社食商品カンパニー

但馬醸造所

<https://tajimajozo.co.jp> 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏 288 番地 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101

お買い物のご案内 ▶



# 商品カタログ



1,080円(税込)

但馬のプレミアムゆず山椒  
80g

従来品と比べて朝倉山椒を50%増量し、お酢もこうのとり育むお米の純米酢を使用しており、地元に拘った原料を使用し、山椒がピリッときいた大人の味に仕上げた逸品です。



580円(税込)

但馬のゆず山椒 80g

国産のゆず皮と、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、鍋などあらゆる料理の薬味としてお使いいただけます。



1,080円(税込)

ゆず山椒ドレッシング  
-200ml-

ゆず山椒に米油を合わせて仕上げました。山椒のピリッとしたアクセントとゆずの香り米油のうま味も加わり味のあるドレッシングになりました。サラダにはもちろんパスタソースや肉、魚のカルパッチョソースとしてもお使いいただけます。



864円(税込)

燻製酢 こうのとり純米  
-200ml-

桜チップでこうのとり純米酢を燻製しました。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。すし飯、酢の物、南蛮漬け等が、ひとしづくで薫り高い逸品に仕上がります。マヨネーズ、ソースなどと合わせることにより、簡単に燻製ソースができます。



-スプレー- 910円(税込)

-200ml- 1,080円(税込)

燻製酢【薰】甘酢

こうのとり純米燻製酢をベースに仕上げた、燻製薫る甘酢です。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。すし飯、酢の物、南蛮漬け等が、ひとしづくで薫り高い逸品に仕上がります。マヨネーズ、ソースなどと合わせることにより、簡単に燻製ソースができます。



1,080円(税込)

昆布だしと魚の白だし  
-360ml-

自社で昆布と煮干しでだしをひき、焼きあご、かつおだし、魚醤で風味豊かに仕上げた5倍濃縮だし。お醤油を使ってないので素材の味を引き立てます。化学調味料、アミノ酸液、酵母エキス、保存料など一切入っていません。



864円(税込)

鰯(ハタハタ)魚醤 -150ml-



1,080円(税込)

のどぐろ魚醤 -150ml-



1,000円(税込)

ゆず山椒と胡麻油の万能たれ  
-200ml-

但馬漁業協同組合のハタハタを主原料に、麹と塩だけを使い自社で漬け込み発酵させて、魚独特の生臭さを抑えました。鰯(ハタハタ)魚醤の天然の旨味は、炒め物・煮物・汁物などに少量加えるだけで、他の調味料では味わえない料理の味を激変させるほどの深い旨味を演出します。塩分は一般的な醤油よりも高めなので、加減してお使いください。



1,100円(税込)

酒粕石鹼 翡翠 95g

「但馬のゆず山椒」に、香ばしく煎った胡麻を伝統の圧縮法で仕上げた万能たれです。山椒のピリッとしたアクセントとゴマの香しい風味は、生サーモン、カツオのタタキ、クジラの刺身、生野菜、焼き肉のたれ、炒め物の味付け、チャーハンなど、幅広く食材を選ばずお使いいただけます。

長期熟成純米酒粕を乾燥粉末化してアミノ酸を凝縮。昔ながらの「コールドプロセス製法」でひとつひとつ手作り。無農薬・無化学肥料で育てられた丹波篠山のローズマリーの精油を配合し、酒粕の香りを抑えました。

乾燥肌に優しいしつつマイルドな使い心地で、防腐剤・界面活性剤不使用の無添加石鹼です。

お買い物のご案内 ▶



日の出ホールディングス株式会社共通カレンダー

但馬醸造所

<https://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



5,400円(税込)

5年熟成赤酢  
-900ml-

江戸時代の味を再現した但馬の赤酢は昔ながらの製法『静置発酵法』で5年熟成させた国産純米粕を使用した旨みを豊富に含んだ深い味わいとまろやかな酸味が美味しいお酢です。



オープン価格

こうのとりすし酢 (EU向け)  
-360ml-

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、酢の物等にもお使いいただけます。動物性たんぱく質不使用です。



オープン価格

こうのとりぽん酢 (EU向け)  
-360ml-

国産ゆず果汁とコウノトリ育むお米の純米酢と地元老舗醤油蔵の本醸造醤油を使用し、天然だして風味を引き立てたこだわりのゆずぽん酢です。  
動物性たんぱく質不使用です。



オープン価格

こうのとりぽん酢 (EU向け)  
-1800ml-

国産ゆず果汁とコウノトリ育むお米の純米酢と地元老舗醤油蔵の本醸造醤油を使用し、天然だして風味を引き立てたこだわりのゆずぽん酢です。  
動物性たんぱく質不使用です。



日の出ホールディングス株式会社カンパニー

但馬醸造所

<https://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

お買い物のご案内 ▶

