

一子相伝 「静置発酵リンゴ酢」

静かな時が美味しさを引き出す。



醸造酢発酵風景

匠たちが三百年間守り続けた伝統技法「静置発酵法」。この技法でたっぷりと手間と愛情をかけて仕込み、熟成させたリンゴ酢を使用しています。大手メーカーの速醸酢に比べると、はるかに時間と手間がかかりますがその分、落ち着いた酸味と香りをもった美味しいリンゴ酢に仕上がるのです。

一子相伝 「有機玄米くろ酢」

米と麴と水、厳選素材が酢の原点。



国内産の有機玄米に、こだわりの麴と筑後川の豊かな水を原料に、匠たちが丹精込めて造りあげた“有機玄米くろ酢”。土中に埋まった甕（カメ）の中で約80日の静置発酵をおこない、さらに60日以上の熟成期間を経て完成されます。一般の米酢よりアミノ酸や有機酸が豊富に含まれ、コクのある香り豊かな逸品です。

リンゴ果実は100%国内産。



リンゴ酢の材料となるリンゴ果実は、安心・安全にこだわり、すべて日本国内で生産されたものを使用しています。

着色料、保存料は使いません。



健康づくりに役立つものですから、着色料や保存料は使用しません。カラダにうれしいこだわりです。

美味しいお召し上がり方

本品は10倍濃縮タイプなので、冷水またはお湯で薄めてお召し上がり下さい。



ヨーグルト風

本品を牛乳で10倍程度に薄めると爽やかなヨーグルト風のドリンクに。また、それを凍らせてシャーベットにしても美味しくお召し上がりいただけます。



カクテル

ウイスキー、ブランデー、焼酎などで本品をお好みで割ると美味しいオリジナルカクテルをお楽しみいただけます。



創業三百年有余年

守り続けに
一子相伝の
技がここに生かす。

酒造りに適した水の豊かな里として知られる福岡県大川・城島。庄分酢の歴史は、三百年以上もの昔この地に芽生えました。一子相伝の秘伝書に記された酢造りの手法を守って十四代。その味と信頼は今も大切に引き継がれています。