

おいしい酢が

選ばれる理由に  
思わず納得です。

日本自然発酵アンバサダー  
演歌・歌謡歌手  
新浜レオン

## 人の手による 伝統的な酢造り

じっくりと時間をかけてお酢を造る、昔ながらの製法。その製法は、最初の発酵に約一ヶ月、熟成に最低三ヵ月以上の時間をかけています。酢酸菌は発酵槽の中で原料をゆっくり発酵させ、時間をかけてお酢に変えていきます。その間、職人はひたすら良い酢に育ってくれるための環境を整えるだけ。それがお酢造りのすべてなのです。

## 変わらない味を 全国へお届けしたい

最先端の技術と人のちからが合わさって、ついに「おいしい酢」は生まれます。醸造蔵で日々お酢の発酵と向き合う職人から、工場で製造に携わる人々、コールセンターで注文を受け付けるスタッフ、物流センターで出荷するスタッフまで、すべての従業員が一丸となって、情熱と愛情を込めて「おいしい酢」を全国のお客様にお届けしています。

### Profile

1996年5月11日生まれ、千葉県白井市出身。千葉英和高校では野球部に所属し、大東文化大学へ進学。2017年には大東文化大学「ミスター大東コンテスト2017」にてグランプリを獲得。“令和初日”となる2019年5月1日に演歌・歌謡歌手としてシングル「離さない 留さない」でデビューを果たす。同作は演歌・歌謡チャート1位を記録するヒットに。



## 知らないと損をする!?

# おいしい酢のおいしい使い方

おいしい酢を使うと、味付けの物足りなさを和らげてくれます。料理全体の味を上手に引き立たせてくれるので減塩にもつながります！

## 飲んで味わう

新鮮な季節の野菜や果物でおいしい酢のヘルシードリンクを。スムージーやサワードリンクなら、栄養もたっぷり摂れて健康的です。



## 漬けて楽しむ

ちょっと余った野菜や果物をピクルスに！保存もできてカルパッチョや冷製パスタなど簡単・便利に使って、大活躍してくれます。



## 料理に使う

素材の味を引き出してくれるお酢は和・洋・中、どんなメニューにも使えます。炒め物や煮物など簡単に使って、レパートリーが広がります。

