

香り華やか  
越前小京都の



# 有機純米酢



▲越前の小京都 福井県大野市の田園と山並み風景



▲秋の刈り取り風景



▲麴作りの作業風景



▲静置発酵

## 静置発酵製法・醸造酢

有機栽培された国産米を使用して、酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をたっぷりかけて完成した有機純米酢です。米酢ならではのうま味とまろやかですっきりとした味わい、そして、華やかな香りをお楽しみいただけます。

酒造りは、伝統的な寒仕込み、三段仕込み製法でつくりあげました。その酒を蔵付きの酢酸菌で昔ながらの静置発酵法により約6ヶ月かけて完成させます。

[製造方法]玄米 → 精米 → 麴作り → 三段仕込み → 舟しぼり → 酒 → 酢酸菌(蔵住み) → 静置発酵 → 濾過 → 加熱殺菌 → 瓶詰め → 箱詰め



仕込み水は、名水100選に選ばれた御清水(おしょうず)で有名な越前小京都、福井県大野の地下天然水を汲み上げ、更にシーガルフォー浄水器の製造者ゼネラルエコロジー社製フィルターで磨きをかけました。



米酢にありがちな  
蒸れ臭は  
ほとんどありません！

## 越前小京都の有機純米酢

商品コード:110382  
内容量:500ml  
税込価格:454円(税抜価格:420円)  
入数:12  
賞味期間:2年



4 901735 017812

原材料:有機栽培米[イクヒカリ(福井)、コシヒカリ、みつひかり、つくばSD1号、次世代の夢(石川)、あきたこまち、ササニシキ、ゆめおぼこ(秋田)]

※税込価格は1円未満の端数は切り上げております。

LOVE ▸ FOOD ▸ PEACE



HP <https://sokensha.co.jp> Facebook <https://www.facebook.com/LOVEFOODPEACE> Instagram <https://www.instagram.com/sokensha>

SOKEN.SHA