

# すし酢

香り華やか  
越前小京都の

化学調味料無添加  
静置発酵純米酢使用

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢、国内産の粗糖・海塩・昆布だしだけで仕上げた、まるやかで香り華やかなすし酢。

## 北陸の小京都

越前小京都のすし酢を作っている河原酢造は、江戸時代に創業し、米の栽培から酢の醸造、そしてすし酢の製造まで行っています。

河原酢造がある福井県大野市は、かつて城下町として栄え「北陸の小京都」とも呼ばれ、近年では、山々に囲まれた盆地の高台に立つ「越前大野城」が条件によって雲海の上に浮かんでいるように見えることから「天空の城」として注目されています。

四方を山々に囲まれた標高の高い盆地で、市街地の一角には生で飲む事のできる湧き水があるなど地下水源に恵まれた地域です。



### 厳選した国内産米を使用

原料米は、醸造元が福井県（品種：イクヒカリ）で自社栽培したもの他、石川県（品種：コシヒカリ、みつひかり、つくばSD1号、次世代の夢）の2件の生産者、秋田県（品種：あきたこまち、ササニシキ、ゆめおぼこ）の1件の生産者が栽培したものを使用しています。有機米も栽培していますが、大変希少なため越前小京都の純米酢にのみ使用しています。

### 名水百選に選ばれた御清水

仕込み水は、名水100選に選ばれた御清水（おしょうず）で有名な越前の小京都、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。

## 丹念に発酵・熟成させた純米酢使用

伝統的な静置発酵製法で丹念に発酵・熟成させた純米酢を使用しています。

静置発酵製法とは、静かに置いて醗酵の進みを待つ製法です。出来上がった酒に酢酸菌の膜を浮かべると、次第に菌膜が液体の表面を覆います。空気を好む好気性の菌は表面のみで活動し、アルコール分を酢酸という酸へと変化させます。すべての酒が酢に変わりきるまでにおよそ3ヶ月の期間を要します。



### まるやかな酸味と、風味豊かなすし酢

濃厚な酒から静置発酵によって生まれた酢は酸味がまるやかで風味豊かな酢を、“味醂いらず”と言われるほど味わい深い鹿児島県喜界島産粗糖、長崎県対馬産海塩、国内産昆布使用の昆布だしで風味豊かに仕上げました。

厳選した  
国産米  
純米酢

鹿児島県  
喜界島産  
粗糖

長崎県  
対馬産  
海塩

国内産  
昆布使用  
昆布だし



SOKEN.SHA  
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>  
<https://sokensha.co.jp/pickup/sushizu/>

