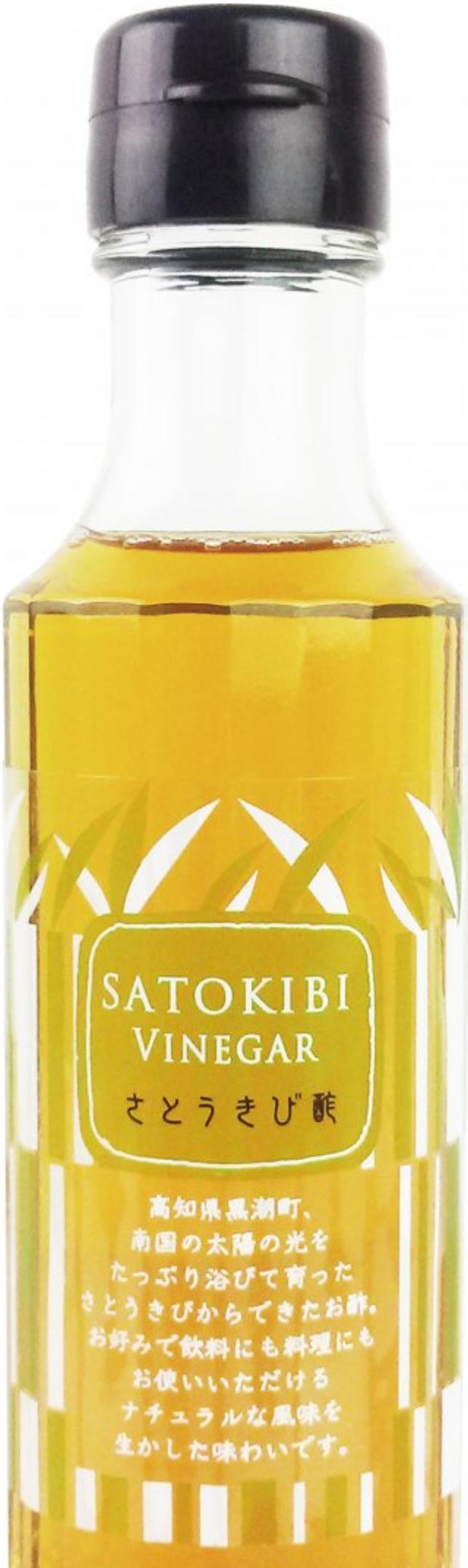


菊水酒造、高知県産サトウキビで「さとうきび酢」を製造  
農商工連携で商品化



SATOKIBI  
VINEGAR

さとうきび酢

高知県黒潮町、  
南国の太陽の光を  
たっぷり浴びて育った  
さとうきびからできたお酢。  
お好みで飲料にも料理にも  
お使いいただける  
ナチュラルな風味を  
生かした味わいです。

菊水酒造のさとうきび酢は、[12月5日](#)

から高知県内・県外のスーパー等、および当社ネットショップ <http://www.kikusuishop.jp/>で販売開始します。

#### ■沖縄・奄美以外で初めてさとうきび酢を商品化

当事業は、2008年度に国の農商工連携事業に認定され、当社と高知県黒潮町の大方製糖生産組合が連携して推進してきたものです。5年の準備期間を経て、このたびようやく製品化が実現しました。原料となるサトウキビを同組合の搾汁工場で搾った後、安芸市の当社の蔵において発酵・熟成・濾過・殺菌・充填の工程を経て製品にしていきます。

さとうきび酢は、鹿児島県の奄美諸島や沖縄県でしか生産されておらず、九州以北の国内で穫れたサトウキビを原料とするさとうきび酢は初めてとなります。

#### ■事業の経緯

高知県は古くからサトウキビの名産地で、戦後の昭和25年頃には国内随一の生産量を誇っていました。その後海外からの輸入砂糖に押されて生産は減少。黒潮町の生産農家では、サトウキビ産地を復活させようと昭和63年に大方製糖生産組合を設立し、搾汁工場を設けて黒砂糖を作っていました。

同組合と当社の連携のきっかけは平成19年、当社がラム酒（黒糖酒）製造のため県内で原料調達先を探したことでした。最初に製造したラム酒は、原料が高知県産の黒糖ではありませんでしたが、テスト製造の結果美味しいものができたので、本格製造にあたって地元高知県産を探したものです。

黒糖酒の生産と並行して、健康志向の高まりに伴い琉球もろみ酢や奄美のさとうきび酢が注目されてきたことから、高知県産原料を使ったさとうきび酢の製造販売の検討を始めました。酢と酒は親類関係でもありますので、既存の製造技術や設備を応用しながら、高知県工業技術センターの支援を受けて製造ノウハウを確立しました。平成21年には黒潮町に直営農場も確保し、同組合から受けるものと合わせ原料の安定供給体制が整ったことから、商品化に踏み切りました。

#### ■商品概要

- ・商品名 さとうきび酢
- ・名称 清涼飲料水（希釈用）
- ・容量 150ml
- ・原材料 さとうきび酢・糖類
- ・希望小売価格 600円（税込み）
- ・発売日 [2013年12月5日](#)

#### ■菊水酒造のさとうきび酢の特長

お酢は酸性に傾きかけた体をアルカリ性に保ってくれる重要な働きがあります。疲労回復や老化予防にも効果があることが知られています。特にさとうきび酢は、穀物酢や果実酢と比べてミネラルやポリフェノールが豊富です。

菊水酒造のさとうきび酢は、「飲む酢」としてだけでなく、ほんのりした甘みとさわやかな酸味を生かして料理の味付けにも幅広くご利用いただけます。毎日の献立にプラスして少しずつ摂ることで、健康をサポートします。

#### ■菊水酒造 会社概要

所在地／〒784-0004 [高知県安芸市本町4丁目6-25](#)

代表者／代表取締役社長 春田 忠 資本金／4,500万円

電話／0887-35-3501 FAX／0887-35-3503

URL／<http://www.tosa-kikusui.co.jp>

沿 革／江戸時代に本社の地において酒造業を創業

昭和23年11月 菊水酒造合資会社設立

平成14年7月 菊水酒造株式会社に組織変更

主要商品／清酒：菊水、四万十川、龍馬、土佐吟醸 ほか

焼酎：龍馬、空海、尊尊無我、一無尽 ほか

その他のお酒：はちみつの酒ミード、黒糖酒、ヨーグルトのお酒、ゼリーのお酒 ほか

---

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>