"こだわりの鹿児島県産 玄米黒酢を使用" 『黒糖黒酢もずく』4月1日(木)より販売開始



山忠食品工業株式会社(代表取締役社長:野村正和 本社:三重県亀山市)が2021年4月1日(木)より、

鹿児島県霧島市で作られたこだわりの玄米黒酢を使用した「黒糖黒酢もずく」を販売しました。

本商品は、三杯酢で味付けしたもずくに、別添たれを加えてお召し上がりいただく商品です。 別添たれには福島酢醸造(鹿児島県霧島市福山町)の「玄米黒酢」と沖縄県産黒糖を使用した「 黒糖蜜」を合わせました。

福山酢醸造の「玄米黒酢」は、露天に並ぶ陶器製のかめ壺に、玄米・水・糀を一壺一壺仕込み、 半年以上かけて熟成させて作られる「露天かめ壺製法」です。じっくりと熟成させることで壺酢 特有の風味が増し、

酢角が取れて酸味が丸くなり、まろやかな味わいとなります。また、沖縄県産黒糖を使用した黒 糖蜜を加え、

黒糖蜜の優しい甘みをプラスしました。

近年の「酢の物」離れが著しい中、酢の物が苦手な方にも食べやすいもずく酢になっており、 子供から大人まで、幅広い年代の方に食べていただける商品となっております。 現在、一部のスーパーマーケットでの販売を開始しており、今後全国に販路を拡大していく予定 です。

商 品 名:黒糖黒酢もずく

名 称:味付もずく

内 容 量:70g×3個(別添たれ5g×3個付)

本件に関するお問い合わせ

山忠食品工業株式会社

URL : https://www.mozuku.co.jp/

担当:中西

TEL: 0595-82-1347 FAX: 0595-84-0001

E-mail: yamachu@mozuku.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com