

令和4年8月2日

報道関係者様各位

～黒酢を美味しく効率良く続けたい方に！～
『黒酢 EX』 新発売
2022 年 9 月 1 日より全国で発売

タマノイ酢(株) (本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、2022年9月1日(木)に「黒酢EX」を発売いたします。



※イメージ

■商品化の背景

近年、健康意識の高まりにより酢を飲む人が増加しています。中でも、飲みやすく取り入れやすい酢飲料の市場が伸長しています。しかし、コップ一杯分の酢飲料から摂取できる酢の量はそれほど多くはないため、酢を効率よく摂取したいという方には不向きな一面もあります。

そこで、当社は黒酢を美味しく・効率良く摂取したい方に向けて「黒酢 EX」を開発いたしました。本品は黒糖を加え、甘くてとろっとした味わいで、そのままでも美味しくお召し上がりいただける酢です。その美味しさは保ちながらも、独自製法の黒酢を使用することで、少ない量でも豊富な黒酢を摂取していただける製品に仕上げました。(当社主要黒酢ドリンクと比較すると約 25 倍の黒酢を含有。)

スイーツのソースや料理の隠し味として調理に使用していただくことはもちろん、そのまま召し上がっていただくこともでき、様々なシーンでお楽しみいただけます。

■製品概要

商品名:黒酢EX

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
500ml	オープン価格 (店頭参考価格:1,296円/税込)	調味酢	2022年9月1日	全国

■製品特徴

①こだわりの厳選素材を配合し、毎日続けたいくなる美味しさを実現

- ・「熟成黒酢」と「黒発酵法使用黒酢」の2種の黒酢をブレンド
- ・サトウキビ100%使用黒糖使用
- ・植物発酵エキス配合

②当社独自の黒発酵法使用黒酢(※)配合で、少ない量で豊富な黒酢が摂取できる

- ・当社主要黒酢ドリンクの約25倍の黒酢を含有し、黒酢を効率良く手軽に摂取可能

■お召し上がり方

毎日大さじ一杯(15ml)を目安にお召し上がりください。



＜使用例＞

- ・原液のままコップで飲む
- ・煮物やカレーの隠し味に
- ・アイスクリームやヨーグルトのソースとして
- ・炭酸と割ってスッキリビネガードリンクにアレンジ
- ・牛乳と割ってラッシー風ドリンク など

※黒発酵法使用黒酢…タマノイ酢独自の製法「黒発酵法」(特許取得済)を使用した黒酢

▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 広報担当 / 恩田(大阪担当)、吉田(東京担当)

(大阪) TEL:072-238-1022 e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp
(東京) TEL:03-3203-6940 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

