

注目の純りんご酢市場に、酢酸菌による“にごり”の新提案
「有機にごり 生 純りんご酢 500ml瓶」新発売！
～本格リッチな純りんご酢を発売～

1590年頃、豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ醸造酢メーカー、タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野貴也、以下当社)は、酢酸菌による“にごり”を残した100%有機りんご果汁発酵のプレミアムな純りんご酢「有機にごり 生 純りんご酢」を2025年9月1日(月)より全国にて販売いたします。酢酸菌とは、アルコールを原料に、酢の主成分である酢酸をつくる菌の総称のこと。無ろ過製法で余計な手は加えていないため、マイルドな酸味と有機りんごのフルーティーな風味・コクが残る、にごり純りんご酢です。料理への活用はもちろん、水や炭酸で薄めてドリンク用として、様々なシーンでお楽しみいただけます。



■商品開発の背景・商品特徴

りんご酢がもたらす健康効果への認知の広がりを背景に、りんごのみを原料にして発酵された“純”りんご酢への需要が高まっています。また、物価高が続く現代においても、健康のためにより高品質なものを選びたいと考える消費者が増えています。

そこで当社は、有機栽培のりんご果汁のみから発酵させた“有機”にごり生純りんご酢をご提案します。当製品は、有機りんごを使用した純りんご酢と“にごり”を組み合わせた高付加価値の商品としてプレミアムな市場を目指しました。

■今注目される“にごり酢”の魅力

お酢が持つ様々な健康機能への期待が高まる中、付加価値として“にごり”を活かしたお酢が注目を集めています。にごり酢とは、通常の製造工程と異なり、出来上がったお酢をろ過せずに作った無ろ過製法のお酢のこと。無ろ過だからこそ、素材本来の風味やコクをそのままに、酢酸菌をたっぷりと含んだお酢です。通常のお酢よりも酸味が立たずまろやかな味わいが特徴で、料理やドリンクで活躍してくれます。

■有機にごり 生 純りんご酢

● 製品概要

- ・無ろ過製法で、酢酸菌をそのまま残した、話題の“にごり”酢
- ・100%有機りんご果汁発酵の、本格リッチな“純りんご酢”
- ・芳醇なりんごの風味とコクが感じられる味わい
- ・パッケージの色は「金」と「緑」に統一し、重厚感を持つシンプルなデザインにすることでリッチな雰囲気表現



【開発担当者の声】

最近、SNSや雑誌で“にごり酢”に関連した投稿を見かけるようになり、注目度の高さを感じています。海外では当たり前市場に並ぶにごり酢ですが、健康機能が高いにも関わらず、日本の市場ではほとんど見かけないのが現状でした。そこで、にごり酢をもっと身近に感じていただきたいと考え、市場が伸びている純りんご酢から展開しました。ドリンク用としても手軽に楽しんでいただけたら嬉しいです。



タマノイ酢株式会社 企画室
仲井 双葉

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:1,058 円/税込)	有機りんご酢	2025年9月1(月)	全国

■おすすめアレンジレシピ

<美味しい飲み方>

【本品】1:【水や炭酸など】9で割り、お好みで蜂蜜を入れてお飲みください。

<彩野菜と海鮮のカルパッチョ>

【材料】2人前

◆調味料A

- | | |
|----------------|--------------------|
| ・ サーモン(生食用)40g | ・ 有機にごり生純りんご酢 25ml |
| ・ たい(刺身用) 40g | ・ しょうゆ 15ml |
| ・ トマト 1/2個 | ・ オリーブオイル 10ml |
| ・ フリルレタス 2-3枚 | ・ 塩・こしょう 0.5g |

【作り方】(約10分)

1. サーモン・たいを薄くスライスする。
2. トマトを角切りにする。
3. お皿にサーモン、たい、トマト、フリルレタスを盛り付け、混ぜ合わせた調味料Aをかける。

◎お好みのお魚でぜひお試しください♪



■会社概要

社名 : タマノイ酢株式会社
所在地 : 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32
代表取締役社長 : 播野 貴也
創業 : 1907年(明治40年)6月
事業内容 : 醸造酢、粉末酢、各種調味料、
レトルト食品および菓子・健康飲料などの製造・販売、
酒類の販売
URL : <https://www.tamanoi.co.jp/>



▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 広報担当

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

