

最高級の穀物酢へ^(※1)“熟まる”登場！
「熟まる 玉廻井酢 500ml PET」新発売！
～ 熟成まるやか製法で日本のお酢をまるやかに～

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、新ブランド「熟まる」より、「熟まる 玉廻井酢 500ml PET」を2026年3月1日(日)より全国にて発売いたします。商品名に使われている「玉廻井(たまのい)」とは、豊臣秀吉の時代、酢の商標として「玉廻井」が用いられるようになったという、当社の歴史にちなみ名付けられました。本品は、“日本のお酢をまるやかに”をコンセプトに、タマノイ酢の特許製法「熟成まるやか製法」で作り上げ、最高級の穀物酢^(※1)を目指した商品です。原料には、国産のお米100%と熟成酒粕を使用。美味しさの鍵ともいえる18種の遊離アミノ酸量は、当社既存の穀物酢の2.9倍^(※2)含まれており、料理にコクや深み、複雑さを与える味わいを実現しました。

(※1)“穀物酢”とは当社製品のうち名称を「穀物酢」としている商品を指します。

(※2)“2.9”倍は当社製品「ヘルシー穀物酢」と比較しています。



▲「熟まる 玉廻井酢 500ml PET」

■開発背景

近年、ご家庭での調理機会の減少や原材料価格の高騰により、お酢市場は縮小傾向にあります。しかし一方では、健康志向の高まりにより、純米酢や純りんご酢など、素材や製法にこだわった高品質なお酢へのニーズは拡大傾向にあります。そこで当社は、①物価高騰対策の低価格品、②高付加価値品の2軸で新商品を発売し、食酢カテゴリの中でも構成比の大きい穀物酢市場を盛り上げたいと考えています。「熟まる」ブランドは、②高付加価値品の穀物酢として、日本のお酢市場に新たな価値を提案します。

本品では、汎用性と手頃な価格を維持しながらも美味しさ・品質に一切妥協のない最高級の穀物酢(※1)を目指しました。「熟成」に焦点を当て、「深み」や「複雑さ」をお楽しみいただける味わいに仕上げています。

■特許製法「熟成まるやか製法」について

熟成まるやか製法とは、酢に濃厚感・複雑さ・まるやかさの風味を付与するタマノイ酢独自の特許製法のこと。本来、壺などで長期熟成することで出るまるやかな味わいを、独自の温度管理や時間管理により通常生産を可能にしました。

■株式会社エイトブランディングデザインと共同開発

8 EIGHT BRANDING DESIGN × 

本品は、「日本のお酢をまるやかに」というブランドコンセプトのもと誕生しました。“酸っぱいだけではない”、まるやかに熟成したお酢が生み出す豊かな味わいで、日本のお酢の新たな価値を提案します。商品企画・ブランドコンセプトおよびデザイン開発は、約半年間にわたり株式会社エイトブランディングデザインと共走。社内で結成されたプロジェクトチームとともに、伝統的な酢造りの知恵と独自技術を掛け合わせ、ゼロから開発したこだわりの穀物酢です。

■株式会社エイトブランディングデザイン

「ブランディングデザインで日本を元気にする」というコンセプトのもと、企業のブランド開発、商品開発、店舗開発など幅広いジャンルでのデザイン活動を行う。リサーチからプランニング、コンセプト開発まで含めた、一貫性のあるブランディングデザインを数多く手がける。

主な仕事にクラフトビール「COEDO」、抹茶カフェ「nana's green tea」、スキンケア「ユースキン」など。グッドデザイン賞金賞、Red Dot Design Award Best of the Best賞をはじめ、国内外200以上の賞を受賞。

<https://www.8brandingdesign.com/>



▲株式会社エイトブランディングデザイン代表
西澤明洋

■熟まる 玉廻井酢 500ml PET

- 商品特徴
- ・ 特許製法「熟成まるやか製法」仕込みのお酢
- ・ ご家庭の料理をワンランクアップ
- ・ 伝統的な和の意匠で、本格感・品質を表現したデザイン

「熟まる 玉廻井酢 500mlPET」▶



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: 192円/税込)	穀物酢	2026年3月1日(日)	全国

■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) 加藤 TEL:03-3203-6940 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

