

“ 燻製 ” 薫る 新発想のお酢
「 熟まる 逸品酢 燻製 185ml 瓶 」 新発売！
～ひとかけで簡単 燻製おつまみに～

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 逸品酢 燻製 185ml 瓶」を2026年3月1日(日)より全国にて発売いたします。本品は、185mlの卓上サイズで、かけても・つけても美味しく簡単に、燻製薫るワンランク上の逸品をお楽しみいただける万能味つけ酢です。原料には、特許取得「熟成まるやか製法」で作り上げたまるやかな酸味のお酢と、旨み豊かな昆布だしを使用。ご家庭の食卓にこれ一本で、手間ひまかかる燻製のコク深くスモーキーな味わいをお楽しみいただけます。



▲「熟まる 逸品酢 燻製 185ml 瓶」

■開発背景

近年、お酢市場では、健康志向の高まりを背景に、純米酢や純りんご酢など、より「おいしさ」と「付加価値」を兼ね備えたお酢が求められるようになっていきます。また、汎用性の高いスタンダードな味わいの商品に加え、用途の幅が広がる個性的な調味酢が登場するようになり、市場にも新たな変化が生まれています。こうした背景を受け、タマノイ酢は「熟成」をテーマに、長年培ってきたお酢づくりの技術と独自の特許技術を融合させた新ブランド「熟まるブランド」を立ち上げ、これまでにない燻製風味の味付け酢を発売します。燻製ならではの香ばしい香りが特長で、かけてもつけても料理の味わいを引き立て、手軽に逸品料理へと仕上げることができます。ご家庭では簡単に再現できない燻製の個性を持ちながら、さまざまな料理に合わせやすい味わいに仕上げました。

■ 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調味酢です。

■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 逸品酢 燻製 185ml 瓶

- 商品特徴
- ・ 卓上に置いて楽しめる185mlサイズ
- ・ かけるだけ、つけるだけ 燻製薫る逸品にもおつまみにも
- ・ 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 逸品酢 燻製 185ml 瓶」▶



内容量	価格	名称	発売日	販売地域
185ml	オープン価格 (店頭参考価格: 321円/税込)	調味酢	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

