

令和8年8月27日

売上好調「にごりの力」シリーズに新商品 『にごりの力 にごりりんご酢』新発売！ ～お酢の新トレンド “酢酸菌” を残した「にごり酢」～

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、「にごりの力」シリーズ第二弾として『にごりの力 にごりりんご酢 180ml 瓶』を2026年9月1日(火)より発売します。

近年、発酵食品や腸活への関心が高まる中、“酢酸菌”を残す無ろ過製法で仕上げた、昔ながらのお酢「にごり酢」が注目を集めています。当社のにごり酢ブランド、「にごりの力」シリーズの第一弾『にごりの力 有機にごり生純りんご酢 500ml瓶』では、高価格帯でありながら健康意識の高いお客様から支持を集め、当初の販売計画を大幅に上回る販売実績となっております。

一方で、にごり酢は高価格帯の商品が多く、購入のハードルが高いという課題がありました。そこで当社は、より多くの方ににごり酢を身近に感じていただくため、小容量・低価格で手に取りやすい本商品を開発しました。さらに、にごり酢の風味を活かしつつ、爽やかな味わいに仕上げることで“にごり酢初心者”にもお楽しみいただけるおいしさを実現しました。

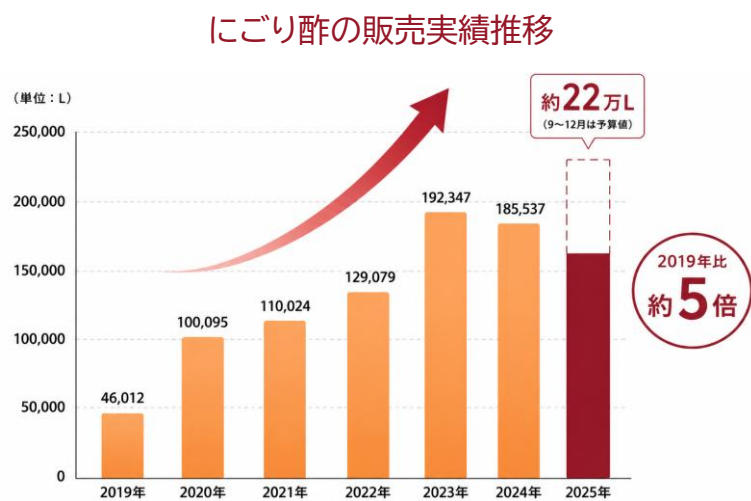


▲「にごりの力 にごりりんご酢 180ml瓶」

■にごり酢とは ～昔ながらの製法から生まれる「にごり」～

現在一般的に流通しているお酢は、製造後にろ過工程を経て仕上げられています。一方、「にごり酢」は、お酢づくりの過程で生まれる酢酸菌や原料由来の成分を残したまま仕上げたお酢です。江戸時代には、このようなお酢が広く親しまれていましたが、技術の進歩とともに透明感のあるお酢が主流となりました。

近年は発酵食品や健康への関心の高まりを背景に、“酢酸菌”を残した昔ながらのお酢「にごり酢」が改めて注目を集めています。酢酸菌ライフの調査(図1)によると、2025年のにごり酢の販売量は2019年から約5倍増加し、市場は拡大を続けています。



(図1) 2019年1月～2025年8月にごり酢の販売実績推移 ※酢酸菌ライフ調べ

■にごりの力 にごりりんご酢 180ml瓶

商品特徴

- ・「にごりの力」シリーズ
- ・“酢酸菌”を残す無ろ過製法で仕上げた、昔ながらのお酢「にごり酢」
- ・にごり酢の風味を活かしつつ、爽やかな味わいで“にごり酢初心者”にも
- ・手に取りやすい小容量・低価格



▲「にごりの力 にごりりんご酢 180ml瓶」

<おすすめの飲み方>

本品を、水や炭酸水などで6倍に薄めて。
はちみつを加えたり、サイダーで割っても。

<かけると美味しい料理>

焼き魚・サラダ・唐揚げ・餃子
かけるだけでさっぱり！

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
180ml	オープン価格 (店頭参考価格:278 円/税込)	りんご酢	2026年9月1日(火)	全国

■「にごりの力」シリーズ コンセプトとステイトメント



にごりには力がある。

お酢の可能性を追求する。

にごりが届けるのは酢酸菌という価値。

健康も、美しさも。

にごりの力を、あなたの毎日へ。



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

