



玄米黒酢
鹿児島福山町

製造者：株式会社 黒酢の杜
もろみ製造免許通知書 / 加治木法第142号

KAMETSUBO JIKOMI
SATSUMA KUROZU

薩摩黒酢



春夏秋冬、大自然の懐に抱かれて黒酢の香りが漂う —— 福山町

「黒酢の杜」の故郷は、鹿児島県霧島市福山町福山。

独特の露天仕込みによる酢づくりは、文政3年頃(1820年)中国より伝えられ、200年近くに及ぶ歴史と風土に磨かれた伝統の技術が今日まで息づいています。

自然の営み、伝統の技、この地だからこそ連綿と受け継ぎ、育んできた酢づくり。

近年の健康志向と共に見直され、時代のニーズをとらえた製品として脚光を浴びています。



玄米は身体の元気を作るアミノ酸の宝庫

調味料でも、ドリンクでもお楽しみください!!

お召し上がり方

「薩摩黒酢」を1に対して5倍位の水で薄め、お好みに合わせて“はちみつ”を加えて、お召し上がりください。オンザロックしてお飲みいただくと、さらに美味しく召し上がれます。

おすすめサワードリンク

- ・甘味料は氷砂糖、粗糖、水飴などお好みのもので!
- ・**果物***：薩摩黒酢：甘味料の分量は1：1：1が目安です。
- ・保存容器は、しっかり密閉できるガラス瓶でOKです。
- ・1日1回かき混ぜて冷暗所に保存。
期間は夏場7～10日、それ以外は1～2週間。
- ・水やお湯で5～6倍を目安にお飲みください。

※キウイ=皮をむき8mmぐらいの輪切

オレンジ=皮を良く洗い輪切り幅1cm位

干しアンズ=洗ってからぬるま湯につけやわらかくしてから

薩摩黒酢につけてください。



ポイント

薩摩黒酢 360ml

原材料：玄米（鹿児島県産）

酸度：5%

ヒノヒカリ湧泉栽培米使用

名水百選の郷の厳選された清流だけで栽培された湧泉栽培米のみを使用しています。

栄養成分表(100ml当り)

エネルギー	20kcal
たんぱく質	0.9g
脂質	0.0g
炭水化物	0.4g
ナトリウム	2.0mg

公益財団法人 鹿児島県薬剤師会

販売者： マルシマ

株式会社純正食品マルシマ 〒722-0051 広島県尾道市東尾道9番地2 TEL0848-20-2506 FAX0848-20-2363