

変えてはいけない。庄

築八十年の蔵の中で
丁寧に行う発酵・熟成。

一年中、純米酢や醸造酢の製造を行なう庄分酢。その発酵・熟成は、築八十年余りの土蔵造りの蔵などで、二十石の木桶や発酵槽の中でも丁寧に行われます。蔵の中は一年中温度が安定していますが、酢職人たちは菌を見守り、絶えず「酢の成長」を気にかけて、微生物の働きを促してやります。

時代を経た蔵の中には、「蔵付き菌」がすみついています。この菌がまるやかな味を醸し、薄い琥珀色と落ち着いた酸味と香りを持つ酢に育てます。こうしてできた酢を、職人が味、色合い、香りを確かめ、厳格な品質管理のもとろ過・殺菌し、ようやく商品となるのです。



元気に育っているか?わが子に問う父の愛情に似て。

仕込み甕の中で発酵作用が静かに進みます。です。「子育てに似ている」酢職人はそう言います。良質の麹菌が米を糖化させ、酵母菌の作用で酒となり、そして表面に張った酢酸菌の働きで酢に変化していく。微生物による酢造りの神妙な過程。しかし、それを黙って菌に任せているのではありません。甕造りの静置発酵には「手入れ」と呼ばれる人の介助が必要です。仕込み甕の中の3ヶ月間、時折紙蓋を開けては手入れをする。菌膜の状態は甕ごとに異なり、まるで個性を持っているかのよう

です。「子育てに似ている」酢職人はそう言います。3ヶ月の静置発酵期間を無事終えた若い酢は、貯蔵タンクでいよいよ熟成の時を迎えます。秋分の日前後に仕込んだ酢が熟成に入るのは冬の冷え込みが厳しくなる頃、春分の日前後に仕込んだ酢は夏の暑さが増す前。「暑さ寒さも彼岸まで」の言葉が、有機玄米くろ酢造りの世界でも生きているのです。

ビネガーレストラン 時季のくら



時季のくら
vinegar restaurant
TOKINOKURA
福岡県朝倉市杷木林田
1258-4
TEL/FAX0946-62-3770
店休日/毎週水曜日

地図

商品のご注文は

電話 0120-36-1535 [受付時間／9:00～17:00(月～金)]

FAX 0942-62-6287 [受付時間／24時間
年中無休受付]

<http://www.tokinokura.jp>

お支払い

代金引換 手数料無料
郵便振込 振込手数料無料
※インターネットより申し込みの場合は、コンビニ、クレジット払いができます。
コンビニ振込 振込手数料324円

お届け

●商品のお届けは、ご注文を承りましてから一週間程度でお届けいたします。
●お急ぎのお客様はお電話にてご相談ください。

株式会社 庄分酢
(本社)〒831-0004 福岡県大川市榎津548
(城島工場)〒830-0211 福岡県久留米市城島町榎津1104-1



いいものは変わらない、



高橋家に伝わる家伝書。
ここに記された
玄米くろ酢の製法を
守り続けています。



三百年来の伝統と
心を受け継ぐ酢づくり。

江戸時代初期にあたる寛永元年(1624)、高橋家の初代清右衛門は筑後國久留米藩の港町大川・榎津に移り住み、二代四郎兵衛が造り酒屋を興しました。筑後川の水に恵まれ、豊かな大地を持つ筑後国は米どころ、米どころはまた美酒の産地、酢は酒の発酵から生まれるもの。その自然な流れに沿うように、四代清右衛門が宝永八年(1711)酢商売を始めました。それが「庄分酢」の始まりであり、以来三百年、大川・榎津で昔ながらの伝統的な製法を守り、コクのあるまるやかな酸味の醸造酢をじっくり造り続けています。

庄分酢を代表する「有機玄米くろ酢」の原料には、熊本県などの農家から仕入れた有機農法の玄米を使用。有機玄米くろ酢の仕込みはそれぞれ春と秋のお彼岸前後の年2回。有機玄米を蒸し、麹米を加え混ぜます。仕込み水を入れた甕に麹米と蒸し米を混ぜ、麹を振り入れて液面に浮かせて仕込みます。土中に半分埋まった仕込み甕は昔から使ってきた大甕。この陶器甕が太陽熱を吸収し、発酵を促すのです。紙蓋は和紙に柿渋とフノリを塗ったもの。

有機酢

y uukisu



有機農産物を原料に、
自然素材の持ち味を活かした
コクのある庄分酢厳選の
有機酢です。

有機玄米くろ酢

300ml 1,300円 720ml 2,800円
(税抜)



国内産有機米を使用し、お酒を造りその後、お酢の発酵を行なう静置発酵法で造りました。
有機純米酢
300ml 550円
(税抜)

有機りんご果汁から静置発酵法で発酵させた爽やかな甘さの香りの果実酢です。
有機純りんご酢
300ml 600円
(税抜)

有機純米酢にオーガニックシュガーなどを加えたまろやかな甘さの調味酢です。
有機すし酢
300ml 900円
(税抜)

これらの商品はすべて、税抜きの価格で表示しております。

食酢

shokusu

素材を活かした
まろやかな酸味。
和・洋・中の幅広い料理に
適しています。



アラカルト á la carte



これらの商品はすべて、税抜きの価格で表示しております。

調味酢

choumisu

日々の食卓に
美味しさの彩りを添える
味わい深いお酢です。



アラカルト á la carte



これらの商品はすべて、税抜きの価格で表示しております。

飲用酢

in yousu

一日の疲れを癒し、
美容と健康にうれしい
お酢のドリンクです。



これらの商品はすべて、税抜きの価格で表示しております。



これらの商品はすべて、税抜きの価格で表示しております。