

老梅有機純米酢

お酢のちからは

「うま味」でわかる。

酢の物が、
あつ! と驚く
美味しさに

お酢なのに「うま味」って、
意外でしょうか。

自家栽培した有機米を使い、

自社で手作りした麴から

もろみを経て作った酒に、

酢酸菌を加え、じっくり静置発酵。

丹念な仕事を重ねたお酢には、

さわやかな酸味とともに、

ふくよかなうま味が宿るものなのです。

さあ、酢の物で、**あつ!**と驚いてみませんか。



河原酢造(福井)

老梅有機純米酢 500ml

国産有機栽培米を使用。酒造りから酢酸発酵まで手間と時間をかけてつくりました。
まろやかですっきりとした味わいです。酸度4.5%。(賞)2年間。

味わい豊かな「す」の物語

其の一

社長自ら有機米を栽培

1823年創業の河原酢造は、2001年から有機認証を取得。

七代目の河原泰彦さんは、有機の米作りも開始。今では全量の1/3を自社栽培しています。



▶田植えから稲刈りまで行う河原社長

其の二

越前大野の名水で仕込む

河原酢造の蔵があるのは、名水百選の「御清水」などの湧水地が点在し「越前おの」と呼ばれる福井県大野市。清らかな水で米、酒、酢をつくるのが雑味のない美味しさにつながっています。

其の三

発酵はじっくり3ヶ月

強制的に醸造を早めた市販品の多くは酸っぱいですが、お酢本来の醸造法「静置発酵」により、約3ヶ月をかけて発酵。そうすることで、まろやかで風味豊かに仕上がるのです。