



青森県産りんご果汁入り
ゴクゴク飲める りんご酢(希釈タイプ)

果汁本来の自然な味わいが
楽しめる飲用酢です



〈古今東北の産地から〉

青森県産りんご果汁だけで
作った、ゴクゴク飲める
りんご酢を開発しました。
香料、甘味料、さらには砂糖や果
糖ぶどう糖液糖なども一切使用
せずに青森県産りんご果汁＋
青森県産りんご果汁使用りんご
酢で仕立て、りんご果汁の自然
な甘みとりんご酢本来の味わい
を楽しむことができます。
飲用の場合はお水や炭酸で
3倍、4倍に希釈して
お飲み下さい。

内堀醸造株式会社の皆さん

私たちができることは食品製造業者として東北の方々へ商品供給をすることが復興へのお役立てと思い、微力ながら製品製造に従事してまいりました。
今回は東北6県のひとつである「青森県産」のりんご果汁だけで作ったこの製品を、皆様のお手元にお届することで、これまで以上に東北の方々を健康的に元気にすることができればうれしく、幸いに存じます。



〈こだわりの原料〉

青森県産のりんご果汁だけを原料にしてつくった希釈タイプの飲用酢です。原料はシンプルに青森県産りんご果汁と青森県産りんご果汁使用りんご酢だけをバランスよく配合し、やわらかな酸味で飲みやすい味わいに仕上げました。よって甘みの由来は青森県産りんご果汁だけで、砂糖や果糖ぶどう液糖などは使っていません。また、香料や酸味料なども一切、使用していません。

〈こだわりの製法〉

内堀醸造株式会社では酢造りは酒造りからを基本理念に原料を酢にするための酒(酢もろみ)造りから自社工場で一貫しておこなっています。また工場は標高740mに位置する場所(長野県飯島町)にあり、中央アルプスの伏流水を仕込み水として使い、丁寧に醸造をおこなっています。

〈～復興にかける想い～〉

内堀醸造株式会社は岐阜県に本社工場、長野県にアルプス工場があり、2011年の震災による大きな被害はありませんでした。私たちがができることは食品製造業者として東北の方々へ商品供給をすることが復興へのお役立てと思い、微力ながら製品製造に従事してまいりました。今回は東北6県のひとつである「青森県産」のりんご果汁だけでつくったこの製品を皆様のお手元にお届することで、これまで以上に東北の方々を健康的に元気にすることができればうれしく、幸いに存じます。

〈酢造りは酒造りから〉

「酢造りは酒造りから」を基本理念に伝統的な製法により原料から酒(酢もろみ)造りをおこない、酢を造っています。また、酢造りにとって大切な物として水と空気と酢酸菌があります。これらによっても酢のおいしさは大きく変わってきますから「水と空気と微生物」を存立基盤としています。きれいな水、清い空気、そこに育つ酢酸菌こそかけがえのない酢造りの材料の一つでもあります。

〈おすすめの飲み方〉

飲用の場合はお好みで水や炭酸で3倍～4倍に希釈してお飲みいただけます。また、牛乳などで、割って飲んでもトロ～として、よりまろやかに飲みいただくことができます。原液のままヨーグルトやアイスクリームにかけて食べていただくのもお勧めです。



〈青森県産りんご果汁入りゴクゴク飲めるりんご酢〉

【分類】: 食品

【製造者】: 内堀醸造株式会社

【製造地】: 長野県上伊那郡

【主な原材料】: りんご果汁(青森県製造)、りんご酢

【内容量】: 500ml

【保存方法】: 直射日光を避けて保存

【賞味期限】: 製造日より1年

【JANコード】: 4573381183540

【ITFコード】: 14573381183547