

# 奥阿賀の自然の恵み 体で味わう健幸酢

フルーティーで  
爽やかな風味



フルーティーで  
華やかな風味



## サルナシ

キウイフルーツの  
約 3 倍 の  
ビタミン C



完全無農薬  
自家栽培の  
果実から作りました

## ブラックベリー

アントシアニンを  
豊富に含む  
ブラックフーズ

●サルナシ飲むお酢（希釈タイプ）200ml 1,200円（税別）

甘味が付いています。2~3倍に薄めてお飲みください。

●サルナシ酢（原液タイプ）150ml 1,500円（税別）

料理。飲料に幅広くお使い頂けます。

●ブラックベリー飲むお酢（希釈タイプ）200ml 1,200円（税別）

甘味が付いています。2~3倍に薄めてお飲みください。

●ブラックベリー酢（原液タイプ）150ml 1,500円（税別）

料理。飲料に幅広くお使い頂けます。

お求めはオンラインショップでどうぞ [okuaga-online.jp](http://okuaga-online.jp)

# 奥阿賀の健幸酢はこうして作りました



サルナシの果実



ブラックベリーの果実

## ① 果実収穫

サルナシとブラックベリーは完全無農薬で自家栽培しています。ブラックベリーの実は8月から9月にかけて、サルナシの実は11月に収穫します。収穫は毎日完熟した実のみ少しずつ手摘で行う必要があります。全部収穫を終えるまでにとっても人手がかかる作業です。日本では栽培している農家が少なく貴重な果物です。

## ② 冷凍保存

収穫した果実は一旦冷凍し、すべての収穫が終了するまで保存します。これにより鮮度が高く保たれます。

## ③ 果汁ろ過

果実を水洗いし除芯などを行い加熱します。放冷後、ろ過して果汁を作ります。

## ④ 酢酸発酵

果汁に少量の醸造酢（種酢）と、発酵開始剤として少量のエチルアルコールを添加し、低温で約50日間かけて酢酸発酵を行います。酸度が規定値になったら酢酸菌を加熱殺菌します。その後、精製し瓶詰めして出荷します。

### 酢酸発酵のための原材料

果汁（果糖）  
酢酸発酵菌(\*1)  
少量のエチルアルコール(\*2)

### 酢酸発酵の過程

エチルアルコール

アセトアルデヒド

酢酸（酢）

\*1: 少量の醸造酢中で培養 \*2: 発酵開始剤として

お求めはオンラインショップでどうぞ [okuaga-online.jp](http://okuaga-online.jp)

販売：奥阿賀創生事業株式会社 (www.okuaga.biz) お問い合わせ：TEL.0254-92-5316 メール info@okuaga.biz 2019.7.1