



1927 年以来続くお酢の伝統製法 自社で国産有機生りんごからじっくり造る

有機 JAS りんご酢



① 青森の契約農家の方の有機りんごの様子



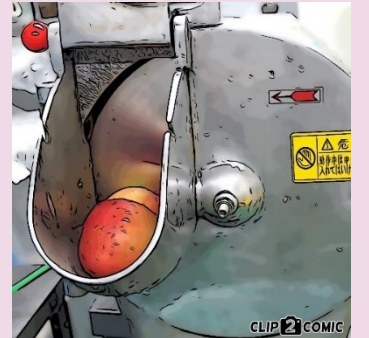
② 青森の契約農家の方より広島のセンナリまで運ばれてきました。



③ ドリルを使ってかたい芯をくり抜きます。



④ 洗浄機できれいに洗います。



⑤ スライサーでミキサーにかかるくらいに細かく裁断します。



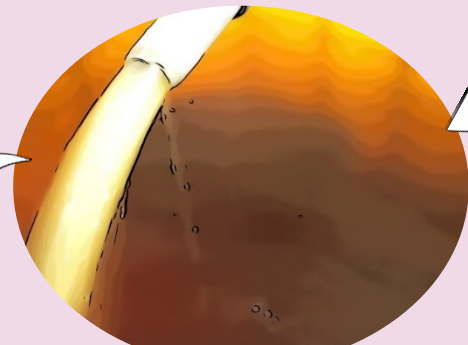
⑦ タンクに移して、酵素・酵母菌を加えて、2週間程度アルコール発酵させます。



⑥ ミキサーでピューレ状になるまで処理します。



⑨ 静置発酵室内のタンクに移して、創業以来守り続けている、種酢と天然水、酢酸菌を加えて約2~3か月発酵させます。



⑧ パルパーで圧搾し、ジュース状にします。



⑩ 酢酸発酵が終わったら、長期熟成します。



⑪ 品質を調整し、加熱充填します。



⑫ 商品の完成です。



▲ 自社から湧き出る天然水

秋のおいしい旬の果物といえば、誰もがりんごを思い浮かべるでしょう。又、国内においては名産地の青森が年間収穫量一番であることは多くの方がご承知のことだと思います。

しかしながら、国内では有機 JAS 認定りんごを造っている農家はほとんどいません。

社長の大地は、国産で有機 JAS 認定のりんごを 100%使った、安心安全は基よりおいしい薫り豊かな「国産有機純りんご酢」を造りたいと思いつけ、探し求めておりました。

青森県のりんご作り名人である生産者様が手間暇かけて愛情を注がれたりんごが、市場では流通していない収穫量の少ない希な有機 JAS 認定りんごです。あるご縁で生産者様と出会い、お互いのモノづくりへの思いを共感し契約購入させていただくことになりました。そして、この貴重な青森県産有機りんごを使用した、有機 JAS 認定「有機純りんご酢」がやっと出来たのです。