



江戸から現在へ、伝統の逸品

長期間熟成させた国産純米酒の酒粕を使用し、じっくりと丹精を込めて造った純酒粕酢（赤酢）です。

東京の気候や環境、嗜好に合うよう長年育ててきた東京酢酸菌は、濃厚な旨味で芳醇な香りを醸し出す赤酢に最適な酢酸菌で、江戸前赤酢を至高のものに仕上げています。

希望小売価格 (税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	酒粕
主原料産地	日本
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞 2年
1ケースあたり入数	24本 (12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415245
ケースサイズ (重量)	24×18×34cm (8.0kg)
ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問合せ先 太田和 邦彦 TEL 03-3522-1111
FAX 03-3522-0451 mail otawa@yokoi-vinegar.co.jp
URL <http://www.yokoi-vinegar.co.jp>