

業務用赤酢「三ツ判[®]醸美[™]」新発売

～シャリの風味や色合いにさらにこだわり、お寿司の楽しさを広げませんか～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下:ミツカン)は4月23日(火)より「三ツ判醸美」を新発売いたします。

商品特徴

「三ツ判醸美」は、厳選した酒かすを自社で熟成し、独自の製法で醸造した赤酢※です。熟成酒かす由来の濃い色味と、甘く華やかな香りとしっかりしたコク、酸味が十分ありながらキレがよいことも特徴です。シャリにお使いいただいた際に、酒かすの風味を感じながら、食べ続けやすい品質に仕上げました。※弊社では、すし飯が赤みがかかった色になる酒かすを原料とした粕酢を、赤酢と称しています。

【調理例】



握り寿司

商品開発者コメント

昨今、赤シャリは、江戸前握り寿司店だけでなく、回転寿司や居酒屋、量販店など様々なお店で展開されるなど、徐々に広がりをみせてきております。お酢は、味、きき、香りのバランスが重要視されますが、赤シャリが生活者に広まり評価される中で、「色」という新たな評価軸が加わってきていると感じており、熟成酒かすを原料とした濃い色味が特徴の新たな赤酢を開発いたしました。

本品は江戸前握り寿司のお店からも、色の濃さに加え、コクがあり優しい味わいであること、酸がしっかりきいていること、酒かす感のある香りがあるなどご評価いただいております。

同時に発売いたします、本品を使用した業務用すし酢新商品「すし酢赤酢仕立て ミツ判醸美使用」と共に、赤シャリのお寿司を盛り上げてまいります。

(マーケティング企画 1部 田中史恵)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
ミツ判醸美	1.8L	1,600 円

■発売日

2024 年 4 月 23 日(火)

■発売エリア

全国

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>
ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>