

**130年以上続く“縁”から生まれた新提案**  
**ミツカン「ぽん酢」と菊正宗「日本酒」が初コラボ！**  
～発売から65年以上愛され続ける「ぽん酢」と日本酒の絶妙ブレンド～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下ミツカン)は、菊正宗酒造株式会社(本社神戸市東灘区、社長嘉納治郎右衛門、以下菊正宗)とコラボレーションし、『菊正宗 ぽん酒』が2026年4月6日(月)より全国で発売されます。

### 130年以上の“ご縁”を形に

今回の両社のコラボレーションのきっかけは、1890年代にさかのぼります。ミツカンのお酢づくりに欠かせない原料である酒粕の仕入先の1つとして、菊正宗様がいらっしゃいました。130年以上たった現在も、ミツカンは和食における調味料、菊正宗様は日本酒と、日本の伝統的な食文化の一端を担う企業としてご縁が続いています。

今回のコラボレーションでは、日本の伝統的な食文化の新たな可能性を広げることを目的に、ミツカンの「ぽん酢」と菊正宗様の「日本酒」を融合させた新しいお酒を開発しました。

### 商品特徴

本商品は、菊正宗から販売され、ミツカンの「ぽん酢」と菊正宗がコラボレーションした、さっぱり新感覚の日本酒ベースリキュールです。

日本酒のうまみ、ぽん酢のさわやかな味と香りが調和し、飽きのこない美味しさが特長で、酢豚や唐揚げ、茄子の煮びたしなどさまざまな料理の美味しさを引き立てます。新しい食卓のアクセントとしてお楽しみください。

冷蔵庫で冷やしてそのままストレートや炭酸割り、温めて生姜やハチミツを加えてもお楽しみいただけます。炭酸割りは、「ぽん酒 2:炭酸 1」で作るのがおすすめです。

パッケージデザインは、「まるぼ」のロゴデザインをキービジュアルに、昭和レトロで温かい懐かしさを表現しております。

※お酒は20歳になってから。適量飲酒を心がけましょう。飲酒運転・妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。

## 「ぽん酢」ブランドについて

ここで使っている「ぽん酢」とは、鍋などに使う醤油の入った「味ぽん®」ではなく、かんきつ果汁とお酢でつくった調味料のことを指します。酸っぱさがクセになる味わいで、鍋料理をはじめ、湯どうふ・フライ・お酒の割り材などにお使いいただけます。

■「ぽん酢」商品ページ

[ぽん酢 | 商品情報 | ミツカングループ](#)



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/>