

## 業務用「すし酢」2品を新発売

～食酢にこだわり、甘さ控えめで本格的な赤シャリ・白シャリが出来ます～



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「すし酢赤酢仕立て 三ツ判<sup>®</sup>醸美<sup>TM</sup>使用」「すし酢米酢仕立て 白菊<sup>®</sup>使用」の2品を発売いたします。

すし酢赤酢仕立て(赤シャリ用)には、この度、新発売しました赤酢(※)『三ツ判醸美』を、すし酢米酢仕立て(白シャリ用)にはすでに寿司用食酢の代表的なブランドとしてご愛顧いただいております『白菊』を使用しております。江戸前寿司店のシャリから学んだレシピを参考に品質設計していますので、ネタの美味しさを最大限引き立てます。※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。

### 商品特徴

#### すし酢赤酢仕立て 三ツ判醸美使用

厳選した酒かすを自社で熟成したのち、独自の製法で醸造した赤酢(三ツ判醸美)を使用しています。甘く華やかな香りがあり、しっかりとした酸味とコクがある赤酢の風味と色合いを生かすため、シンプルに砂糖と食塩を加えて仕上げた甘さ控えめなすし酢です。本格的な赤シャリがこれ1本でつくれます。

#### すし酢米酢仕立て 白菊使用

お寿司に合う米酢として生まれ、江戸前寿司店における寿司用食酢の代表的なブランドとして浸透、支持されている白菊を使用しています。米由来のまろやかな酸味と酒かすのコクが特徴の白菊に、シンプルに砂糖と食塩を加えて仕上げた甘さ控えめなすし酢です。本格的な白シャリがこれ1本でつくれます。

## 【本品使用時のシャリ色見本】



<すし酢赤酢仕立て ミツ判醸美使用>

<すし酢米酢仕立て 白菊使用>

### 商品開発者コメント

江戸前握り寿司店で提供されている本格的なシャリを、より身近に食べていただきたいと開発いたしました。近年広がりを見せつつある赤シャリ用と、従来より広く展開されております白シャリ用の2品をご用意しております。どちらも食酢の風味や色合いをいかしつつ、甘さ控えめに仕上げしており、シャリの風味はもちろんのこと、色も含めてお寿司の世界をお楽しみください。

また、インバウンドが増加傾向ではありますが、海外の方には寿司が人気メニューになっております。国内の方々だけでなく、海外の方にも是非味わっていただければと思います。

(マーケティング企画3部 米村享宏)

### 商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
すし酢赤酢仕立て ミツ判醸美使用	1L	840円
すし酢米酢仕立て 白菊使用	1L	550円

#### ■発売日

2024年4月23日(火)

#### ■発売エリア

全国

ミツカンには、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/>