

## ミツカン史上初！プレミアムすし酢「特級すし酢」発売！

～プロから評価されるこだわりのお酢、赤酢「醸美™」と米酢「白菊®」仕立ての逸品～



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 8 月 8 日（木）より「特級すし酢」シリーズを新発売いたします。

創業 220 年以上、祖業がお酢のミツカンから、初のプレミアムなすし酢である特級すし酢は、プロからも評価されるこだわりのお酢である、赤酢「醸美™」と米酢「白菊®」仕立ての逸品です。

### 発売背景

ミツカンは 1804 年創業で、創業当時から「お酢」、お酢を使った「すし」とともに歩んできました。近年、家庭で作る手作りのすしメニューは好調です。また、回転寿司や中食、寿司居酒屋などで赤シャリを提供している業態が増加しており、赤シャリが寿司業界で注目されています。

「お酢」「すし」のリーディングカンパニーとして、ミツカンは“家庭で食べるすし”をさらに活性化していきます。「せっかくおいしいおすしを食べるなら、細部にまでこだわりたい層」に向けた新商品、赤シャリが作れる「赤酢 醸美™仕立て」と、ベーシックな「米酢 白菊®仕立て」、こだわりの原料と味わいの 2 品のプレミアムすし酢「特級すし酢」を発売することで、市場を拡大していきます。

今後も“家庭でのすし”を盛り上げる施策を順次展開していきます。

## 商品特徴

創業二百年以上の歴史とノウハウを活かし、ミツカン赤酢の自信作「醸美」、ミツカン米酢の最高峰「白菊」をベースに調合した、家庭でこだわりの詰まった味わいが楽しめる、特級のすし酢シリーズです。

家族のお祝いや人を招いて振舞う特別な日には握り寿司に、こだわりの食材で海鮮丼に、これ一本で納得の酢飯を作れ、豊かな食卓に仕上げることができます。

### 【特級すし酢 赤酢 醸美仕立て】

濃い色味、甘く華やかな香り、しっかりとしたコクがあり、一流と称されている寿司店で評価された赤酢「醸美™」がベースです。味の濃いネタと相性が良い、食べ続けたいくなる奥深い旨味が特徴です。

### 【特級すし酢 米酢 白菊仕立て】

米由来のまろやかな酸味があり、一流と称されている寿司店で愛されている米酢「白菊®」をベースに、北海道産真昆布だしを加えています。幅広いネタと相性が良いですが、特に白身系のネタと相性が良い上品な酸味が特徴です。

### 【メニュー例】

■握り寿司(一押し！)



■手巻き寿司



■バラちらし寿司



■漬けまぐろの寿司丼



■てまり寿司



## ミツカンの他のすし酢との違い

一流と称されている寿司店に近い味わいを目指し、ミツカンの他のすし酢と比べ、甘みが控えめで、しっかりとした酸味と塩味が感じられる、一口食べて違いを感じる味わいに仕上げています。この味わいは、おいしさを追求する味覚のプロ集団「味確認室」とともに作り上げています。

また、原料にプロからも評価されるこだわりのお酢である、赤酢「醸美」と米酢「白菊」を贅沢に使用しているのもこだわりの一つです。こだわり抜いて生まれた味わいは、一流と称されている寿司店からもお墨付きを頂けており、220年以上お酢に携わり続けてきたミツカンが胸を張ってオススメできる品質に仕上がっています。

## おいしさを追求する味覚のプロ集団「味確認室」とは

ミツカン内に 2014 年に発足した、おいしさを追求し、ミツカンの味づくりをサポートする組織です。当初担当者 2 名で活動を開始しましたが、現在兼務者含め総勢 18 名体制で、さらなるおいしさ追求に向けて取り組んでいます。「味確認室」はおいしさの追求のために、一流料理店で修業するなどトレーニングを行います。

また、商品開発時は一流料理人のアドバイスをいただくために、一流料理人と開発部門の橋渡しも行います。一流料理人の方々のアドバイスには、プロの方独特の味の表現の仕方が存在します。例えば「のどに引っかかる」という表現は、「塩分が強い」ことを意味することもあります。「味確認室」は一流料理人の方のアドバイスの本質を理解し、わかりやすく翻訳して社内に伝える役目を果たし、一流料理人と社内をつなぐ「“味言葉”の翻訳家」でもあるのです。

## 商品開発者コメント

「せっかくおいしいご飯を食べるなら、おいしさのこだわりも一緒に楽しみたい。おいしいおすしを作りたいとき、こだわりたいから手合わせをするけど、実は手合わせは面倒だし、味のブレが怖いから気が進まない。」そんな悩みをお客様の悩みを解決したい、それが 220 年以上お酢に向き合い続けてきた弊社でなら解決できると考え、特級すし酢の開発を進めてきました。

創業 220 年以上の歴史の中で、大切にしてきた「お酢」「すし」、かつ初めてのプレミアムすし酢を開発するという重みを感じながらの開発でしたが、それが楽しさとやりがいにもつながっていました。何度も施策を繰り返し、一流と称されている寿司店からもお墨付きを頂けた特級すし酢は、“特級”の名に恥じない商品に仕上がったと、自信を持って言えます！

大切な方とのこだわりの食事で、“おいしいおすしと“最高の時間”をお届けできると考えておりますので、ぜひご賞味ください。

(マーケティング企画 1 部 石渡皓介)

## 商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
特級すし酢 赤酢 醸美仕立て	150ml	570 円
特級すし酢 米酢 白菊仕立て	150ml	570 円

### ■発売日

2024 年 8 月 8 日(木)

### ■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/>