

《監修》

独自の製法「**黒発酵法**」を応用した本商品は、'95 世界最優秀ソムリエ **田崎真也氏** 監修です。

コメント:「しっとりとなめらかな食感、まろやかな甘みと旨味のバランスのよさが、さわやかで広がりのある酸味と調和します。」



《中身》

(I) 味の 3D 構造

「**黒発酵法**」(特許出願中)により作られた米酢を使用しました。これにより以下の 3 つの効果を実現しました。

- ① **旨みの相乗効果**: 素材・料理の本来の味を、より引き立たせます。
- ② **味の持続効果**: 鍋物などで使用すると薄まりがちだったのが、持ちが良くなりました。
- ③ **さっぱり効果**: コクがあるのにキレがある、奥深い味わいになります。

(旨みの相乗効果)

味の3D構造

(さっぱり効果) (味の持続効果)

