

■「黒酢バー」について

「黒酢バー」はJR東日本グループの株式会社日本レストランエンタプライズが2006年6月にJR新橋駅烏森口に1号店をオープンした、お酢をおいしく楽しく飲める話題のドリンクバーです。

精白していない大麦だけを贅沢に使い、じっくり熟成させ、香りが良く、まろやかな口あたりの「純粋玄麦黒酢」をはじめ、よく熟したりんご果汁で作った「りんご酢」、デザート感覚のビネガーシェイクなど、おいしさと楽しさにこだわったメニューが豊富な話題のお店です。現在、新橋店以外に市川店、渋谷店などのJR駅構内に計8店舗、さらにはイトーヨーカ堂アリオ西新井店でも店舗展開しています。

【参考】

マヨネーズの主原料の一つである醸造酢は、マヨネーズの味を決める大切な要素の一つです。キューピーの創始者中島董一郎は、マヨネーズには本物の洋風酢（アップルビネガーやモルトビネガーなど）が必要と考えていました。そこで現在のグループ会社のキューピー醸造株式会社で1963年からキューピーマヨネーズに合う専用の洋風酢を開発し、マヨネーズに最適な醸造酢を独自の技術で製造しています。