赤酢のご案内

上北農産加工株式会社

赤酢 とは？

➡ 熟成させた酒粕から作った醸造酢のひとつ。
酒粕を熟成させることで、豊富なうま味や甘味を併せ持った、まろやかな酢となります。

江戸時代に誕生した「赤酢」は、
現代でもその特有の色や味、香りが江戸前寿司の名店などで愛用されています。

～豊かな自然がはぐくむ北の酒どころ。

…八甲田山や奥入瀬渓流など雄大な自然から湧き出でるきれいな水とたわわに実った酒米。
「田酒」や「豊盃」「菊乃井」といった銘柄が全国的にもその名が知られ、近年では全国規模のコンテストでも金賞を獲得するなど、青森県はまさに“日本有数の酒どころ”と言っても過言ではありません。

熟成させた“酒粕”をさらに発酵させて作り出すお酢“赤酢”

…酒粕を熟成庫で熟成させることによって、特有の甘い香り、あめ色が生み出されます。この酒粕を水と混合し、その後圧搾を行いエキスを抽出します。そのエキスをさらに発酵させると“赤酢”へと変化を遂げます。