

## NEWS

いつものおみそ汁にお酢をひとさじ。カラダに嬉しい“おみそ酢<sup>す</sup>”のできあがり  
自社 EC ブランド「かけるくらし by nagatanien」より、  
酢ムリエ<sup>®</sup>内堀光康氏との共同開発商品  
「1vinegar 黒酢 生姜&はちみつ」新発売

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、2019年1月7日(月)より自社 EC ブランド「かけるくらし by nagatanien」(<https://shop.nagatanien.co.jp/>)にて、「1vinegar 黒酢 生姜&はちみつ」(税抜 1,200 円)を発売いたしました。酢ムリエ<sup>®</sup>内堀光康氏が特別にブレンドした生姜とはちみつ入りの本商品は、当社のフリーズドライみそ汁商品にぴったりの味わいです。いつものおみそ汁にかければ、手軽にお酢を取ることができ、カラダもポカポカになる「おみそ酢<sup>す</sup>」のできあがります。本商品を使用して珍しい組み合わせの食べ方を提案することで、新たなおいしさの発見と健やかな食卓を演出いたします。

➤ おみそ汁+黒酢=「おみそ酢<sup>す</sup>」!

新提案のおいしさで健やかな毎日の食卓を演出します。

➤ 特別なブレンドだからこそ、永谷園のおみそ汁にぴったりの味わい

発酵の相乗効果。「お酢」と「おみそ汁」は相性が良い?

酢ムリエ<sup>®</sup>である内堀氏と共同開発した本商品は、米麴由来の自然な甘さもプラスしたまろやかな調味酢です。酸味を抑え、後味に香りを醸す一体感のある風味に、特別に生姜とはちみつをブレンド。おみそ汁にかければ、塩味・旨味と酸味のマリアージュで、カラダがポカポカ喜ぶ「おみそ酢<sup>す</sup>」が完成。

酢ムリエ<sup>®</sup>の知恵をしばった美味しいお酢で、進化したおみそ汁をぜひお楽しみください。



永谷園のおみそ汁のための特別ブレンド。ひとさじの酢でいつものおみそ汁に一味違うおいしさをプラス。

本商品は当社のおみそ汁に合うようブレンドいただいています。おみそ汁にひとさじ(小さじ1杯分くらいが目安)かければ、黒酢のほのかな酸味と生姜のやさしい風味をお楽しみいただけます。

また、お料理などに使ってもおいしくお召し上がりいただけます。



酢ムリエ<sup>®</sup>No.0001 内堀光康プロフィール

1961年岐阜県生まれ。山梨大学工業学部発酵生産学科卒、商社勤務を経て家業の内堀醸造株式会社に入社。

2003年には、日本で初めてデパ地下に酢の専門店オークスハートを開店。従来にはなかった新しいジャンルの「飲む酢・デザートビネガー<sup>®</sup>」を開発して全国各地の百貨店に出店をし、飲む酢のブームを引き起こした。現在は、酢の楽しみ方のご案内役“酢ムリエ<sup>®</sup>”としても活動をしている。

### 「かけるくらし by nagatanien」とは？



かけるくらし  
by nagatanien

毎日を忙しく過ごす「あなたの暮らし×永谷園」から生まれる笑顔を増やしたい、食事の面からサポートしたい—そんな思いから誕生しました。「わくわく・ほっとできる・寄りそう」をコンセプトに「おいしさ、健康、美容」にこだわった商品を提案し、ほっと一息つける時間をあなたにお届けします。

ブランドのシンボルマークは忙しい毎日に一輪のお花を添えるように、暮らしの中にも「ちょっとしたときめきを」という想いを込めています。茎の部分には永谷園の「N」、そこから伸びる葉っぱには、かけるくらしの「K」をあしらいました。

### 商品概要

商品名	1vinegar 黒酢 生姜&はちみつ
表示内容量	150ml
荷姿	6本×4B
希望小売価格	税抜 1,200円
発売年月日	2019年1月7日(月)
販売場所	かけるくらし by nagatanien ( <a href="https://shop.nagatanien.co.jp/">https://shop.nagatanien.co.jp/</a> )

### お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先：(株)永谷園 お客様相談室  
報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 0120-919-454  
Tel. 03-3432-2519