

# 鳥羽の海が育んだ 海藻醸造酢

鳥羽の海藻、アカモク、メカブ(ワカメの根元)を酒粕と共に静置発酵により、ゆっくり時間をかけて造るとてもまろやかな海藻酢です。

余計な手を加えず、大自然の海で育った海藻を使い、蔵に住み着く酢酸菌の働きのみで醸造していますので仕込みの年、季節などにより変わる風味、色合いをお楽しみください。

旨味たっぷりの海藻酢は酢の物、しめ鯖、寿司飯など色々なお料理にお使いいただけます。また4〜5倍に薄めてお飲みいただくこともできます。

※海藻の持つ風味を残すため布でろ過してありますので沈殿物・浮遊物がありますが、品質には問題ありませんので安心してお召し上がりください。開封後は冷蔵庫で保管し、できるだけ早めにお召し上がりください。



## 海藻酢 メカブ

春先にワカメの根元に形成される栄養価が高いひだ状の部分です。メカブ酢は風味が豊かでメサバ等にお使いいただくと美味しくお召し上がりいただけます。



## 海藻酢 アカモク

春に急成長して5mにも達する海藻。アカモク酢はクセがなく酢飯等にお使いいただくと美味しくお召し上がりいただけます。

※ 他のお酢と合わせてもそれぞれの風味を生かすこともできます。

**gamaei suisan**  
やま栄水産

三重県鳥羽市浦村町1229-55  
TEL:0599-32-6009  
<http://www.yamaei.info/>