



但馬醸造所 新商品 「赤ぶどう酢・にごりなし酢」を発売

地域密着型の事業を進める「日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー但馬醸造所」（養父市大屋町筏）が、新商品「赤ぶどう酢 200ml」「にごりなし酢 200ml」を完成させました。

同醸造所では、初の本格的な果実酢です。2026 年 9 月 1 日（火）から市内道の駅などで発売されます。



「赤ぶどう酢 200ml」



「にごりなし酢 200ml」

1 商品概要

（１）「赤ぶどう酢 200ml」 販売価格 1,500 円（税込）

兵庫県加古郡稲美町産の「メルロー」を赤ワインにして、昔ながらの静置発酵法で醸した本格的な果実酢です。

アントシアニンというポリフェノールが多く含まれていますので、口あたりがまろやかでドレッシングやマリネ、洋風料理等に良く合います。

（２）「にごりなし酢 200ml」 販売価格 580 円（税込）

鳥取県産「王秋梨」を梨ワインにして昔ながらの静置発酵法で醸し、あえて荒ろ過で酢酸菌など発酵に由来する成分が含まれている果実酢に仕上げました。

調味料としての使用や、水、炭酸水、ハチミツなどで薄めて飲用としてもお使い頂けます。

2 販売開始日 2026 年 9 月 1 日（火）

3 販売箇所 道の駅ようか但馬蔵（養父市八鹿町高柳）、道の駅但馬楽座（養父市上野）、道の駅やぶコイノバビレッジ（養父市養父市場）など

4 取材について

2026 年 8 月 20 日（木）以降、日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー但馬醸造所で取材対応可能です。取材を希望する場合は、事前に下記の問合せ先にご連絡ください。

【問合せ】

日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー但馬醸造所（養父市大屋町筏 288-1）

担当者：大友 進 電話：079-669-1100

【担当課】

産業環境部商工観光課 課長：上村 圭 担当者：岩見 ちはる

電話：079-664-0285 FAX：079-664-1758