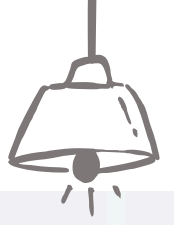




日本の健康文化の真髄 自然醸造のお酢

健康とおいしさの出会い
自然発酵、無添加、純粹な味わい





九州産の
美味しく身体にいいお酢。



こだわりの製法

歴史のある蔵元

果糖ブドウ糖液糖・添加物・防腐剤・人工甘味料
酸味料・香料・着色料・カフェイン

ALL不使用

創業から200年以上の伝統をいつもの暮らしに。
あなた好みに味わいつくそう。



スペシャリストビネガーの 幸せレシピ

vol,1



鶏のさっぱり照り焼き【BASIC】

材料(2人分)

鶏手羽元
又は鶏ももなど

A ベーシック
A しょうゆ

(A はちみつ)

付け合わせ
(きのこ類やニンジン、
ブロッコリー、パプリカ)

分量

4本
又はカット(大)4切れ

A 大さじ2
A 大さじ2
(塩分カット大さじ1)

(A 適宜 甘めが好きな方)

適量

作り方

- ①鶏肉にフォークでさし穴を全体的に開け、ポリ袋に鶏肉とAを入れ30分ほど漬けます。
- ②鶏肉を取り出し付け合わせの野菜と一緒に180度のオーブンで20分～25分ほど焼きます。漬け汁をフライパンで煮詰めソースにします。
- ③焼いた鶏肉、付け合わせの野菜と絡めてお皿に盛りつけます。

～簡単バージョン～

- ①鶏肉をポリ袋に入れ塩コショウを少々入れ2～3分ほどもみ込みます。皮目を下にしフライパンでカリッと焼きます。(途中で付け合わせの野菜も火を通します)
- ②焼きあがったらAの調味料を入れ中火で調味料が半分ほどの量になるまで煮詰めます。

さし穴をあけ漬け込むことで
しっかりと味がしみ込みます。

スペシャリストビネガーの 幸せレシピ vol,2



青魚のマリネ【BASIC】

材料(3人分)

好きな青魚

B たまねぎ

B パプリカ

B ピーマン

片栗粉

揚げ油

A ベーシック

A オリーブオイル

A 塩・コショウ

分量

200gほど

B 1/4個

B 1/2個

B 1個

適量

適量

A 大さじ4

A 大さじ1

A 各少々

作り方

①Bを薄切りにします。

②ボール又はバットにAをあわせBを入れます。

③青魚に片栗粉をまぶし中温の油で揚げます。

④揚げたての青魚を②に入れ混ぜ合わせてお皿に盛りつけます。

～簡単バージョン～

③を揚げ焼きにすると揚げ油も少なくヘルシーに仕上がります。

さし穴をあけ漬け込むことで
しっかりと味がしみ込みます。

スペシャリストビネガーの 幸せレシピ

vol,3



油淋鶏【BASIC】

材料(2人分)

鶏もも
塩
こしょう
片栗粉
付け合わせ
(根菜やきのこ、レタス)
A 長ねぎ
A ベーシック
A しょうゆ
A しょうが
ごま油

分量

300gほど
小さじ1/2
少々
大さじ1
適量
A 50g
A 大さじ2
A 大さじ1
A 小さじ1/2
大さじ1

作り方

- ①鶏肉の余分な筋や脂肪を取り、塩とこしょうで下味を付け全体に片栗粉をまぶす。
- ②少し多めの油を中火でしっかり温める。
①の皮目を下にし片面を5分揚げ焼きにする。
裏返して少し火を弱め3~4分加熱し、バットに移す。
- ③Aを耐熱ボウルに混ぜ入れ、ラップをし600Wで1分加熱する。取り出したらごま油を混ぜる。
- ④調理した鶏肉と付け合わせをお皿に盛りつけ
③のタレをかけて完成。



Bに大葉やみょうがを足すと
さらにさっぱりとして食が進みます。

スペシャリストビネガーの 幸せレシピ vol,4



水や炭酸水



紅茶



スムージー

お好きなドリンクに【BASIC】

お酒

牛乳や豆乳

フルーツサワードリンク



ベーシック

B
a
s
i
c

希釈タイプ 2〜7倍



「伝統の力と自然の深い味わいをいつもの暮らしに。」

まじめなカラダ想いの美味しいお酢です



かけて良し

煮物やラーメン、炒め物にお使いいただくと味が引き締まり塩分カットになります。サラダや揚げ物、ヨーグルトやアイスクリーム、かき氷にもおすすめです。



漬けて良し

ピクルスや酢ショウガ、赤かぶの千枚漬け風などベーシックだけで簡単に出来上がります。いろんな野菜を漬けてお楽しみください。



飲んで良し

炭酸水や水で2〜7倍程度で割るだけで、美味しいお酢ドリンクになります。ビールや焼酎に入れても美味しく飲んで頂けます。

商品名：Specialist Vinegar BASIC（スペシャリストビネガー ベーシック）

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525070

ケース内量：900m l×12本

商品サイズ：80mm（幅）×300mm（高さ）×80mm 重量1290g

ケースサイズ：360mm（幅）×320mm（高さ）×270mm 重量15450g

アレルギー物質情報：該当なし

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー126kcal/タンパク質0.4g/脂質0.1g/炭水化物30.8g
食塩相当量1.0g

賞味期間：2年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：調味酢

原材料名：醸造酢（国内製造）（穀物酢、果実酢、米黒酢）、粗糖、イソマルオリゴ糖、食塩

内容量：900m l

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料のみ使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

電話番号：052-846-8531

製造所地域：鹿児島県霧島市

【商品特徴】：200年以上続く、鹿児島県霧島市蔵元の甕壺露天醸造法で、1年以上かけた長期醗酵熟成法の黒酢がベース。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、鹿児島県産の粗糖とイソマルオリゴ糖でやさしくまろやかな味わいに。『飲んでよし』『漬けてよし』『かけてよし』『焼いてよし』『煮てよし』。

果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30m lを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりにや調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。

CONCEPT

伝統発酵の力と自然の味わいを
いつもの暮らしに。

【家族と育む新習慣。】

果糖ぶどう糖液糖

添加物

防腐剤

人工甘味料

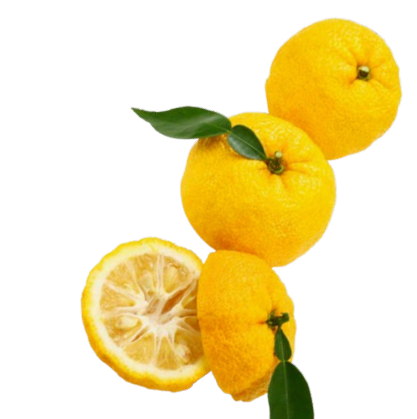
酸味料・香料

ALL不使用。

ノンカフェイン



Vous Nature Sante
Specialist vinegar



NUKUMORI YUZU



希釈タイプ:2~7倍

MADE IN KYUSHU

※本製品は、はちみつを使用しております。一歳未満の乳児には与えないでください。

商品名：Specialist Vinegar NUKUMORI YUZU

（スペシャリストビネガー めくもりユズ）

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525032

ケース内量：500m l ×24本

商品サイズ：62mm（幅）×300mm（高さ）×62mm 重量720g

ケースサイズ：390mm（幅）×310mm（高さ）×220mm 重量17380g

アレルギー物質情報：りんご

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー131kcal/タンパク質0.1g/脂質0.1g/炭水化物33g
食塩相当量0g

賞味期間：1年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：清涼飲料水（希釈用）

原材料名：はちみつ（国内製造）、純りんご酢、ゆず果汁、しょうが

内容量：500m l

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料のみ使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

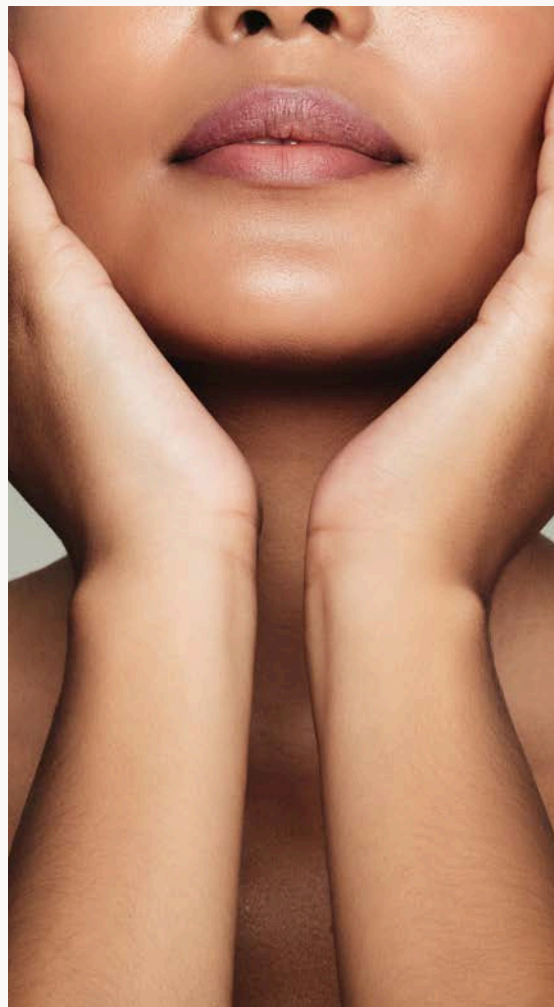
電話番号：052-846-8531

製造所地域：佐賀県佐賀市

【商品特徴】：長い時間と手間をかける『180日静置醗酵法』という自然の力と匠の技で生まれる青森県産リンゴの熟成酢。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、はちみつと「佐賀県産生姜」「宮崎県産ゆず」でさっぱりとした芳醇な味わいに。『飲んでよし』『かけてよし』『漬けてよし』優雅にホッとする毎日のリラックスアイテムに！

果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30m lを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりにや調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。



スーパーフードで
内側から
美しく
はつらつと。



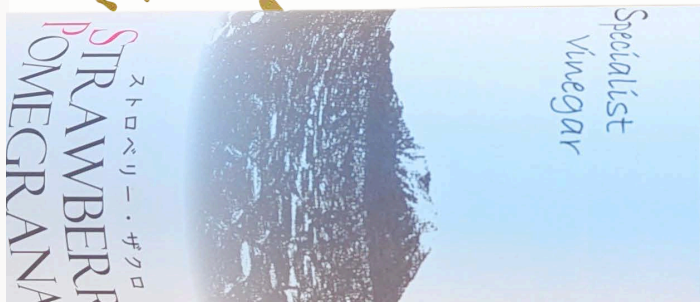
STRAWBERRY ストロベリー・ザクロ POMEGRANATE

希釈タイプ:2~7倍

MADE IN KYUSHU

200年以上続く甕壺露天醸造法で長期熟成したいちご酢を40%配合
さらにいちご果汁と古くから「女性の果実」といわれるざくろ果汁を
たっぷり配合しました。

ざくろはエラグ酸・フィセチン・エストロンなど栄養豊富な
健康スーパーフードです。



**商品名：Specialist Vinegar STRAWBERRY POMEGRANATE
(スペシャリストビネガー ストロベリーザクロ)**

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525025

ケース内量：500m l ×12本

商品サイズ：62mm (幅) ×300mm (高さ) ×62mm 重量720g

ケースサイズ：320mm (幅) ×310mm (高さ) ×220mm 重量8800g

アレルギー物質情報：該当無し

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー115kcal/タンパク質0.5g/脂質0.1g/炭水化物27.9g
食塩相当量0.02g

賞味期間：2年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：調味酢（希釈用）

原材料名：いちご酢（いちご果汁、米麹）（国内製造）、イソマルオリゴ糖、イチゴ濃縮果汁、ザクロ濃縮果汁

内容量：500m l

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料のみ使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

電話番号：052-846-8531

製造所地域：鹿児島県霧島市

【商品特徴】：200年以上続く、鹿児島県霧島市蔵元の甕壺露天醸造法で、1年以上かけた長期醗酵熟成法のイチゴ酢とエラグ酸含有のザクロエキスがベース。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、鹿児島県産の粗糖とイソマルオリゴ糖でやさしくまろやかな味わいに。『飲んでよし』『漬けてよし』『かけてよし』。
果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30m lを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりに調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。



希釈タイプ:2~7倍

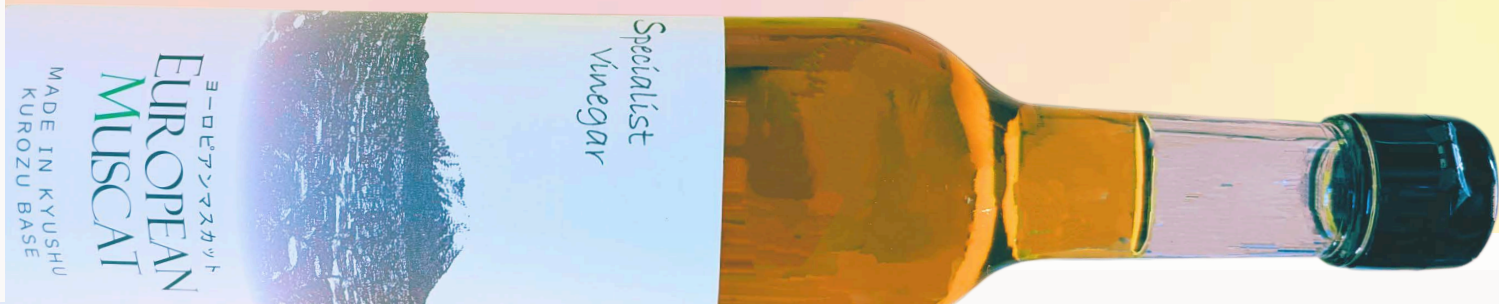
EUROPEAN ヨーロピアンマスカット
MUSCAT



MADE IN KYUSHU
KUROZU BASE

200年以上続く甕壺露天醸造法で長期熟成したマスカット酢と
玄米黒酢を約40%配合

マスカット酢+マスカット果汁で香り漂う芳醇なビネガーです
イソマルオリゴ糖と鹿児島県産の粗糖使用で
子供から大人まで安心してお楽しみいただけます



**商品名：Specialist Vinegar EUROPEAN MUSCAT
(スペシャリストビネガー ヨーロピアンマスカット)**

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525018

ケース内量：500m l ×12本

商品サイズ：62mm (幅) ×300mm (高さ) ×62mm 重量720g

ケースサイズ：320mm (幅) ×310mm (高さ) ×220mm 重量8800g

アレルギー物質情報：該当無し

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー133kcal/タンパク質0.4g/脂質0.1g/炭水化物32.6g
食塩相当量0.01g

賞味期間：2年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：調味酢（希釈用）

原材料名：醸造酢（ぶどう酢、米黒酢）（国内製造）、マスカット濃縮果汁、イソマルオリゴ糖、粗糖

内容量：500m l

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料のみ使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

電話番号：052-846-8531

製造所地域：鹿児島県霧島市

【商品特徴】：200年以上続く、鹿児島県霧島市蔵元の甕壺露天醸造法で、1年以上かけた長期醗酵熟成法のぶどう酢を50%と黒酢を40%がベース。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、鹿児島県産の粗糖とイソマルオリゴ糖でやさしくまろやかな味わいに。『飲んで良し』『漬けて良し』『かけて良し』。マスカットの芳醇な香りで優雅にリフレッシュ！

果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30m lを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりにや調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。

CONCEPT

伝統発酵の力と自然の味わいを
いつもの暮らしに。

【ワンランク上の本格派。】

果糖ぶどう糖液糖

添加物

防腐剤

人工甘味料

酸味料・香料

ALL不使用。

ノンカフェイン



Vous Nature Sante
Specialist vinegar

仕事 スポーツ 家事 育児 勉強

頑張るあなたに

酔~っと
内側から
こたえる



GABA BERRY

MADE IN KYUSHU

贅沢カカオの深みとGABAの癒し
心と身体を整える至福のひとつ



希少なカカオフルーツを
200年以上続く甕壺露天醸造法で熟成。

コクがありまろやかな酸味と
芳醇な香りのカカオ酢に
ブルーベリー果汁をプラスしました。

多忙なあなたに寄り添う
サポートビネガー

希釈タイプ:2~7倍

**商品名：Specialist Vinegar GABA BERRY
(スペシャリストビネガー ギャバベリー)**

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525018

ケース内量：500ml×12本

商品サイズ：62mm（幅）×300mm（高さ）×62mm 重量720g

ケースサイズ：320mm（幅）×310mm（高さ）×220mm 重量8800g

アレルギー物質情報：該当無し

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー90kcal/タンパク質1.1g/脂質0.1g/炭水化物21.1g
食塩相当量0.01g

賞味期間：2年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：調味酢（希釈用）

原材料名：カカオ酢（カカオ粉末、米麹）（国内製造）、粗糖、ブルーベリー濃縮果汁、ぶどう濃縮果汁、加工黒糖、ギャバ

内容量：500ml

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料/カカオ粉末のみ（ペルー産）使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

電話番号：052-846-8531

製造所地域：鹿児島県霧島市

【商品特徴】：希少なカカオフルーツを200年以上続く、鹿児島県霧島市蔵元の甕壺露天醸造法で、1年以上かけた長期醗酵熟成法でお酢に。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、沖縄県産の黒糖とブルーベリー濃縮果汁でコクとまろやかさある味わいに。『飲んでよし』『漬けてよし』『かけてよし』。カカオの芳醇な香りとブルーベリーで優雅にリフレッシュ！

果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30mlを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりに調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。

ATHLETE NIGHT

SOY
VINEGAR
BASE

希釈タイプ:5~7倍

SOY VINEGAR BASE
MADE IN KYUSHU

… 全てのアスリートに贈る …

運動後のリカバリー

身体づくりをナイトサポート

全ての必須アミノ酸をバランス良く配合
佐賀県産の大豆「ふくゆたか」を100%使用し
1年以上長期発酵した大豆酢をベースに使用

佐賀大学と共同研究し「国内で珍しい発酵大豆酢」に
蜂蜜と国産レモン果汁を加え美味しく仕上げました

※本製品は、はちみつを使用しております。
一歳未満の乳児には与えないでください。



**商品名：Specialist Vinegar ATHLETE NIGHT
(スペシャリストビネガー アスリートナイト)**

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525049

ケース内量：500m l ×24本

商品サイズ：62mm (幅) ×300mm (高さ) ×62mm 重量720g

ケースサイズ：390mm (幅) ×310mm (高さ) ×220mm 重量17380g

アレルギー物質情報：大豆

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー107kcal/タンパク質1.0g/脂質0.4g/炭水化物27.5g
食塩相当量0g

賞味期間：2年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：清涼飲料水（希釈用）

原材料名：大豆酢（佐賀県産ふくゆたか）（国内製造）、イソマルオリゴ糖、精製蜂蜜、
国産レモン果汁、だいたい果汁

内容量：500m l

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料のみ使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

電話番号：052-846-8531

製造所地域：佐賀県佐賀市

【商品特徴】：佐賀大学との共同研究で初めて【N-アセチルチロシン】が大豆酢に含まれる事を発見！

長い時間と手間をかける『180日静置醗酵法』という自然の力と匠の技で生まれる自然醗酵大豆酢。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、はちみつと「国産レモン果汁」でさっぱりとした芳醇な味わいに。『飲んでよし』『かけてよし』『漬けてよし』仕事・運動後のリラクサアイテムに！

アミノ酸・必須アミノ酸が豊富！

果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30m lを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりにや調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。

ミヤザキ

MIYAZAKI

MADE IN KYUSHU
KUROZU BASE

希釈タイプ:2~7倍

宮崎県日向の恵み日向当帰【神の草】と 3種のベリー果汁が織りなす 今までにない薬草ビネガー

200年以上続く甕壺露天醸造法で長期熟成した黒酢と
宮崎県日向産の希少な生薬、
その中でも上薬とされている日向当帰(ヒュウガトウキ)
日本山人参酢を使用

日向当帰は江戸時代から薩摩藩で【神の草】と呼ばれ
身を軽くし・元気を益し・老化を防ぎ・寿命を延ばす
薬効があると言われています



※無農薬栽培の葉と茎を使用しております

商品名：Specialist Vinegar MIYAZAKI

（スペシャリストビネガー ミヤザキ）

メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

ブランド名：ヴィ・ナチュレサンテ

共通商品コード：4595059525063

ケース内量：500m l ×12本

商品サイズ：62mm（幅）×300mm（高さ）×62mm 重量720g

ケースサイズ：320mm（幅）×310mm（高さ）×220mm 重量8800g

アレルギー物質情報：該当無し

アレルギーコンタミ注意喚起：本製品醸造蔵元では、同製造ラインでハチミツや大豆やオレンジ果汁を使用したりします

栄養成分情報【100gあたり】：エネルギー117kcal/タンパク質0.6g/脂質0.1g/炭水化物28.4g
食塩相当量0g

賞味期間：2年

賞味期限表示：有

保存時温度帯区分：常温

アルコール分：0%

【一括表示情報】

名称：調味酢（希釈用）

原材料名：醸造酢（日本山人参酢、黒米酢）（国内製造）、イソマルオリゴ糖、加工黒糖、いちご濃縮果汁、ブルーベリー濃縮果汁、ラズベリー濃縮果汁

内容量：500m l

保存方法：直射日光及び高温多湿な場所を避けて、常温で保存してください

原産国：日本

原料原産地名：日本国産原料のみ使用

使用方法：希釈タイプ

販売者メーカー名：株式会社ナチュラルウイン

住所：愛知県日進市赤池2丁目905

電話番号：052-846-8531

製造所地域：鹿児島県霧島市

【商品特徴】：宮崎県日向地方に古来から生息する日本山人参、別名『日向トウキ』は神々の薬と言われてます。200年以上続く、鹿児島県霧島市蔵元の甕壺露天醸造法で、1年以上かけた長期醗酵熟成法でお酢に仕上げました。精製糖や果糖ブドウ糖液糖は使用せず、沖縄県産の黒糖とブルーベリー/ストロベリー/ラズベリー濃縮果汁でさっぱりとした味わいに。『飲んで良し』『漬けて良し』『かけて良し』。カカオの芳醇な香りとベリーで優雅にリフレッシュ！

果糖ブドウ糖液糖/調味料（アミノ酸等）/添加物/防腐剤/人工甘味料/酸味料/香料/着色料/一切不使用

【召し上がり方】よく振ってから1日20～30m lを目安に2～7倍程度の冷水・お湯・あるいは炭酸水等で希釈してお飲みください。また、お料理のドレッシング代わりにや調味料としてや、ピクルス等を作る時の漬け液に。それ以外にもアイスクリームやかき氷のソースとしてや、豆乳・牛乳に混ぜたらヨーグルト風味のデザートとしてもお楽しみいただけます。

Specialist Vinegar

Vous Nature Sante



Spring
Summer

Vous Nature Sante

Specialist Vinegar



Autumn
Winter

Vous Nature Sante
Specialist Vinegar



株式会社ナチュラルウィン
〒470-0125
愛知県日進市赤池2丁目905
TEL 052-846-8531
FAX 052-846-8532
Email: tabuse@3plmnt.co.jp

Vous Nature Sante

Made in
JAPAN

西作

九州

Specialist Vinegar

