

仁尾酢の菌は可愛い我が子

中橋造酢株式会社

百 歳 書 店

） 毎日の食卓に「仁尾酢」を！ 「仁尾酢」で健康生活をエンジョイ！

創業年

元文六年寛保元年 1741年

どのように始まったのか

香川県における酢醸造の開始は仁尾町で田野屋中橋仁右衛門による米酢製造だと言われている。中橋造酢株式会社は、昭和三十六年に田野屋を改組。現在当主は田野屋十一代目。

続けてきたこと

白米から醪（もろみ）（原）を造り、約二百八十年前から受け継がれてきた菌と十七（十八石（こく））（約三・五キロリットル）入りの大きな杉樽での発酵熟成させた伝統製法。

変えたこと

創業時は、瓶（かめ）による量り売り。現在は食品衛生法などの各種法律規格に沿った瓶（びん）詰め商品で販売。

よかった決断

卸屋を通してスーパーなど量販店での販売。全国への通販。三豊市ふるさと納税返礼品登録。

商品に対する想い

杉樽の中で発酵中の菌は、我が子同様の可愛い存在です。

先代の口癖

仁尾酢の菌。

先代の名言

仁尾酢は料理の名脇役。

苦難

杉樽の修理。各種法律の改正による作業所内の改修、ラベル表示変更など。大手企業の安価な商品。

今後の展望

杉樽醸造の米酢特有の芳醇・まろやか・深い味わいは一度使えば多くの方がリピーターとなるので、三豊市ふるさと納税返礼品のリピーターを増やしていきたい。

仁尾酢の瓶はリターナブルビンです。可能な限り資源回収にご協力をお願い致します。