



## 仁尾酢 < 特吟 >

[酸度] : 4.5%

寛保元年(1741)、米酢製造を始めて以来260余年、杉樽で醗酵・熟成させるという製法は、創業当時からほとんど変わっていない。静置発酵により

醸し出される、まろやかさは他に類を見ない。湧き水と米で、酢の元となる原酒(もろみ)を造る(原料が白米なので、癖が無く、どんな料理にも良く合う)。この酢がなんと



ともまろやかで優しく包み込むような酸味。



酢を発酵させる樽は、修復に修復を重ねた杉樽を使用し、その中でゆっくりと熟成させていく。(酸度は高いがまろやかなコクあり)



香川県における酢醸造は田野屋中橋仁右衛門 < 仁尾酢製造元 > が最初だと言われています。当時、仁尾は、海上交通の便が良く、良水に恵まれていたので、醸造業が繁栄しました。