

伝え続けたい味と製法

つむぐの食

静置発酵でつくる酢

こだわりの良質な水と有機栽培の原料を使用

広島で、手間ひまかけた酢をつくり続けて99年。有機栽培の米から麹(こうじ)をつくり、酒を仕込んで、その酒を使って酢をつくる。酢に適した水を求めて工場を移転するほどのこだわりと情熱を注ぎ込み「良い酢は人の健康を支える」という信念を貫く。

まろやかな酢の秘密は昔ながらの静置発酵。



酢の基本は活づくり。充填などオートメーション化した工程もあるが、醸造には職人の技術が欠かせない。仕込みが始まると、職人は毎日休まず温度管理をし、目を凝らす。「微生物の力はすごいですが、仕込んだタンクを触るとあたたかい」と、大地さん。

「有機ビクルス酢」に漬けたにんじんやかぶを「ちよつと味見」とつまんでみた。パリッ、パリッ：おや？まろやかな酸味で、まるでサラダ感覚。「そう、ツンツンしないでしょう。野菜嫌いのお子さんでも喜んで食べてくれるという声が多いんです」と、センナリ株式会社の3代目・大地克史(おおちかつし)さんが笑顔になる。

「南蛮漬けやらつきょう漬け、マリネや酢の物にも。幅広く使えて、家族の健康にも役立つと思いますよ」

「有機ビクルス酢」の原材料は、米酢と砂糖と塩のみ。なのに、出汁が入っているかと思うほど味わい深い。

「米のうまみがたっぷり入っていますから、料理に使えば、砂糖と塩の量を抑えることができます」



広島県北部に位置する、安佐北区。およそ30年前、良質の水が湧き出るこの場所から工場を移転した。

「醸造酢は、JAS規格で酸度4%以上と決まっています。一般的に流通している商品は4・2%・5%となっています。機械で急速に醸すと酸度20%以上になるので、大量の水で薄めないといいけない。でも、静置発酵でつくった酢の酸度は6%ぐらい。加水が少量で済むから、米の甘みがたっぷり入ったお酢になるんです」

しかも水は、敷地内からくみ

あげる天然水。広島は名酒の多いことで知られるように、水が良い。良質な軟水のおかげで、まろやかな酢ができるのだ。

偶然の出会いから拓けた広島での酢づくりの道。

センナリは、今から99年前の1927年、大地さんの祖父によって起業された。

「じいちゃんとは若い頃、家族を養うために北米へわたり、材木の仕事をしたそうです。異国の地で苦勞の末に帰国しました。たまたま帰りの船で、全国的にも有名な醸造の先生と出会い、お酒から酢をつくるのは健康によいことだと教わって「これは天命だ」と。郷里の広島に帰って、良い軟水の湧き出る土地で、会社を起したんです」

自ら買い付けてきた米で酒をつくり、酢を醸す。実直な味が評判をよび、同社の純米酢は広まっていた。そんななか、水を求めて工場を移転したのは30年ほど前のことだ。

「経済成長期を経て、周囲に工場や住宅地ができたんですね。その頃になると、どうも酢の味が変わってきた。おかしいなあと、当時社長をしていた父と一緒に調べたら、敷地内の地下水がpHを含め変化していたんです。大手メーカーの参入で安価な商品も出回っていた頃で、これを機に移転するか、家を畳むか。悩んだ末に出した答えが、「僕が3代目を継ぐ」でした。父に告げると「おまえがやってくれるなら、原料にこ

伝え続けたい製法



酒を仕入れるのではなく、蒸づくりから搾る。秋田県産の米に麹を加え、2カ月ほどかけて純米酒を醸す。一度に仕込む酒の量はおよそ3000リットル。



静置発酵室に酒を運び込み、静置期をつける。代々受け継いできた酢酸菌が、酒の表面に白く広がっていく。ここから2〜3カ月かけ酢になる。



自社の敷地内から湧き出る天然水を使う。良質な軟水を探り求めて出会ったこの土地は、偶然にも大地さんの祖母が生まれ育った場所だったという。



毎年、直接産地を訪れて原料を仕入れている。酢の原料となるあきたこまちの秋田から。写真は大地さん(右)と原料米の生産者の藤さん。

そのまま漬けるだけでうまみたっぷり。酒からつくった米酢のやさしい味わい。



冷蔵庫の余り野菜もおいしい一品に。

有機栽培のあきたこまちで作られた米酢を使用。ピクルスはもちろん、酢飯に、南蛮漬けに、ネギダレの薬にと、調味料としてさまざまな料理に応用でき、手間はかけずに一品できあがります。



数量限定

有機ピクルス酢 360ml

145327 628円(税込678円)(限定3,200)

164kcal 糖4.8g/100g ●センナリ(株)(広島)

ほんのり柚子の香りとまるやかな胡麻の風味。

秋田県産の有機米で作った米酢に、高知県産の有機栽培ゆずを絞った、クリーム-厚胡麻ドレッシング。茹で豚やサラダにどうぞ。



数量限定

有機胡麻柚子ドレッシング 175ml

145335 680円(税込734円)(限定3,200)

●大豆 ●センナリ(株)(広島)

※注文からお届けまでに期間があります。
注文期間 3月3日～4月1日まで ▶ お届け 4月1日 | 注文期間 4月2日～4月4日まで ▶ お届け 4月4日

「朝、工場に着くと、敷地に鹿がいたりするんですよ。冬はものすごい雪が降って道路が凍りつく。通勤だけでも大変な場所なんです。でもね、ここの水は甘いんです」

「数年かけて水の良い場所を探し回り、見つけたのが山の上にある広島県内の現在の地。大地さんの弟が現場を仕切り、30代から60代の約30人がきびきびと働いている。」

原料産地へ足を運んで人との接点を大切に。

水以外の原料は有機栽培のものにこだわり、毎年夫婦で産地まで足を運んでいるという。「生産者の方々と直接会って、話して、お互いを理解し合いたいといけない。最近では原料が非常に少なくなっているため、将来を懸念しています。それでも「ほかを断つても、一番に渡すから安心してくれ」と言ってもらって、涙が出ましたね」と、大地さんの目が潤む。

原料にこだわって良い酢をつくり、社会に貢献したい。そんな初代の思いを引き継ぎ、「目の前のことを一生懸命やっていただけ」と話す大地さんに、大事にしていることをたずねると「人」という答えが返ってきた。「大変なときこそ、皆でコミュニケーションをはかれば、きっといい発想が生まれると信じています。人が物をつくっていく。商品を右から左に流すメーカーでなく、人との接点を大事にしながら、本物と思える商品をお届けしていきたいです」

つ・む・ぐ好評の品々

※食品の注文キャンセルはできませんのでご注意ください。

香ばしく、すっきりとした味わいで来客時にも。

豆皮の六条大葉100%。丸粒のまま煮てパックした煮出し用の麦茶です。石窯による焙煎で、粒を砕いていないので、雑味が抽出されず、香ばしくて甘い、大葉本来の味わいを楽しめます。20パック入り。



数量限定

麦茶つぶまる(ティーバッグ煮出し用) 13g×20

145378 208円(税込225円)

●(豆) ●小川産業(株)(東京)

ほどよい塩けとエビの風味に思わず手が伸びるおいしさ。

生地を小さく割って、菜種油で揚げたせんべい。エビの風味が香ばしく、軽やかな歯ごたえ。かわいらしいパッケージ(チェック式)でお届け。



数量限定

満点煎餅(エビ) 100g

145343 350円(税込378円)

●(有)大馬屋(埼玉)

※注文からお届けまでに期間があります。
注文期間 3月3日～4月1日まで ▶ お届け 4月1日 | 注文期間 4月2日～4月4日まで ▶ お届け 4月4日

愛媛県・無茶々園の海から。自家栽培の山椒で香り付け。

冷涼さが減るなか、産地では海の環境改善に取り組んでいます。とれたちりめんを無塩にしないよう、大小なるべく差別せずに加工しました。こだわりの調味料と自家栽培の山椒を使用。



数量限定

無茶々園のちりめん山椒(無選別) 30g

145351 348円(税込376円)(限定4,000)

●(株)辰元・紙園丸(愛媛)

※注文からお届けまでに期間があります。
注文期間 3月3日～4月1日まで ▶ お届け 4月1日 | 注文期間 4月2日～4月4日まで ▶ お届け 4月4日

雪の中で自然にまかせてゆっくり熟成させた味わい。

みそ蔵で約9か月熟成させた、香り高く独特のコクがある「山吹味噌」を雪の中で熟成させ、静かに丹念に味わいを深めました。雪が育む、塩かどのとれたまるやかな味わいを、まずはみそ汁でどうぞ。



数量限定

雪中熟成山吹味噌 500g

145360 980円(税込1,058円)(限定2,000)

●(株)信州味噌(長野)

※注文からお届けまでに期間があります。
注文期間 3月3日～4月4日まで ▶ お届け 5月1日