

料金後納
黒志田
ゆうメール

暮らしに、うれしい黒酢「^{かくいだ} 栢志田」
黒酢生活[®]

冬号

2025
vol. 77



栢志田は、一日にして成らず。
田に水を引き、種をまき、草を取り、虫を見つめる人がいる。
微生物の目線で季節を感じ、発酵の揺らぎを読み取る人がいる。
土から始まり、壺の中で眠るように熟すまで、
数えきれない「時」が積み重なる栢志田の物語です。

77号プレゼント 2026年1月31日迄

通販で10,000円以上\ご購入のお客様全員に/

**ふりかけ黒酢
MYつぼちゃん 65ml**

栢志田有機 三年熟成

※ボトルの中身は三年熟成黒酢（液体）が入っています。

※直営店舗でお買い上げの際はスタッフまで「黒酢生活を見た」とお声がけください。※プレゼントはご依頼主様のご自宅お届けのみになります。※都合により商品が変更となる場合もございます。



ONLINE SHOP
かくいだ オンライン | Q
onlineshop.kakuida.com



黒酢生活[®] 2025 冬号 vol.77 発行・企画・編集 / 福山黒酢株式会社 企画課 〒890-0008 鹿児島市伊敷1丁目2-12 TEL.099-218-8345

健康をサポートする

黒酢もろみカプセル

これひとつで3つの機能 GABAの働き

GABA2粒中100mg配合

睡眠の質
(眠りの深さ)
向上へ

血圧が高めの方の
血圧の
低下へ

一時的なストレスや
疲労感の
緩和

栢志田長期熟成黒酢もろみとGABA含有。
黒酢のちからを、毎日続けやすいカプセルで。

商品コード | 3668

通常のご注文はこちら

黒酢もろみカプセル GABA
(29.1g/62粒) 3,240円(税込)

商品コード | 3668t

定期購入のご注文はこちら

●初回ご注文価格 ●2回目以降ご注文価格
1,620円(税込) 2,592円(税込)

1日2粒
31日分

LINE お友だち募集中!
送料無料キャンペーンや限定プレゼント等盛りだくさん!



商品のご注文・お問い合わせ

■お電話 (受付時間 8:30~17:30/日・祝休み)

0120-028-962

通話料
無料

■FAX (専用のご注文用紙をご利用ください。)

0800-2222-962

通信料無料
24時間自動受付

■インターネット

かくいだ オンライン | 検索 Q
スマートフォンはこちらから▶



■郵便 切手不要 専用のご注文用紙をご利用ください。

必要事項を記入の上、投函してください。
(封筒到着まで時間がかかる場合がございます)

お支払方法

■代金引換

代引き手数料330円。同一送り先に10,000円以上お届けの場合、代引き手数料無料。(お受け取り時のクレジットカード払い可)

■コンビニ・郵便局 後払い

専用の振込用紙を商品に同梱、または別途にて郵送いたします。発行日から14日以内にお支払いください。後払いのご注文には、株式会社ネットプロテクションズの後払いサービスが適用され、同社へ代金債権を譲渡します。

■クレジットカード支払

ご利用いただけるカードは、JCB・VISA・MASTER・DC・UC・UFJ・ダイナース・クレディセゾン・イオン・NICOS・三井住友・アメックスです。
※その他のカードについてはお問合せ下さい。

送料について

送料 料金表

※代引き手数料330円・クール便代440円

沖縄	九州	四国	中国	関西	中部北陸	信越関東	東北	北海道
1,680	660	760	760	760	870	970	1,210	1,630

ビール、ケーキ類、フルーツベースをご購入のお客様は、別途クール便代(440円)が必要となります。フルーツベースは冷凍でお届けの為、他の商品との同梱は出来ません。

返品について

返品は未開封に限り8日間以内をお願いいたします。(お客様のご都合による返品はお受けいたしていません。)

栢志田 福山黒酢株式会社
[本部] 〒890-0008 鹿児島市伊敷1丁目2-12

ご登録内容の変更、または弊社からのダイレクトメールが不要な場合は、大変お手数ですが 0120-028-962まで、お電話にてご連絡をお願いいたします。

有機米を託す、

黒酢づくりの仲間たち



さわだ農園
鹿児島県出水市

澤田 泰之さん

難易度の高い合鴨農法で
美味しい有機玄米を作る

微生物と発酵を導く、
黒酢づくりの探求者。



福山黒酢株式会社
研究開発室室長兼商品管理部長

竹下 義隆

発酵や菌の可能性を研究し、
新たな可能性に挑戦する

有機栽培にこだわって
米づくりをされている
背景を教えてください

きっかけは「農業や化学肥料に頼らずとも、安心して食べられるお米を作れないか」という思いからでした。農業を使わずに米を育てようとすれば、当然ながら害虫の被害が大きくなります。その課題を解決するために、父が取り入れたのが合鴨農法です。合鴨が害虫を食べ、水をかき混ぜてくれることで、田んぼが自然に近い環境になる。ここから安心して食べられるお米を作りたい、食べてくださる方に胸を張って届けたいという思いが、有機栽培を続ける原動力になっています。

有機栽培ならではの
大変さはどこに
ありますか？

一番はやはり、農薬を使えないからこそ直面する「害虫」と「雑草」との戦いです。どのように自然のまま健やかに稲の成長を支えられるのが大切になります。例えばウンカという害虫が大発生すると、酷い時には稲が一面枯れる「坪枯れ」が起きてしまいます。合鴨が食べられない雑草は、人の手で抜くしかありません。真夏の炎天下で田んぼに入り、ひと株ずつ草を取り除く作業は、本当に重労働です。さらに近年は温暖化の影響もあり、暑かったり、雨が降りすぎたり、降らなかったり

黒酢の発酵食品としての
特徴を教えてください

黒酢はまさに「発酵のオンパレード」です。納豆やヨーグルトのように種類の菌でつくられる発酵食品とは違い、黒酢は麹菌・乳酸菌・酵母菌・酢酸菌など、複数の微生物が共存しながら進んでいく複合発酵です。壺の中では菌たちが互いに影響を与え合い、時間をかけて複雑な発酵が重なっている。その結果として、黒酢ならではのまろやかさと深い旨みが育まれるのです。

黒酢づくりで特に
大切にしていることは
何でしょうか？

特に大切にしているのは原料の質です。杓志田では、さわだ農園さんをはじめとする信頼できる農家さんに有機玄米を託しています。ぬかや胚芽を含む有機玄米にはアミノ酸の源となる栄養がたっぷり。その力を最大限に引き出すのが壺仕込みです。仕込みから



りと収穫量が激減することもあります。実際に半分以下になった年もありました。こうした厳しい条件の中でも、有機のお米を守り続けるには、地道な努力を積み重ねるしかありません。

有機農法でお米を
作るやりがいに
ついて教えてください

やはり「美味しい」と言っていただけけることが一番のやりがいです。農業は日が暮れたら仕事を終え、家族と食卓を囲む暮らしがあります。祖母や母、妻と一緒に田んぼに向き合えること自体が大きな支えであり、その力を借りて育てた有機玄米を「美味しい」と言っていただけのこと。この二つが重なった時、心からの励みと確かな自信につながります。



熟成まで妥協せず最低でも3年、壺の中で微生物が働き続け、玄米の持つ栄養と旨みを深く引き出していきます。「原料の質」「微生物の力」「時間」、この三つが揃って初めて、唯一無二の黒酢になるのです。

竹下さんご自身と
微生物との関わりを
教えてください

大学時代は80度近い熱にも耐える「好熱性細菌」を研究していました。小さな菌が、過酷な環境を生き抜く姿に強い関心を持ったのが始まりです。その後は発酵食品の分野に進み、納豆菌の研究・開発を経て現在は黒酢に携わっています。いま私が取り組んでいるのは、「壺の中の発酵プロセスを数値で捉える」試みです。目には見えない菌の動きを、pHや温度、香り成分の変化などから読み解いていく。これまで職人の感覚に委ねられてきた黒酢づくりに、科学の視

点を加えることで、新しい可能性が見えてくると感じています。発酵の世界は、シンプルに見えて、その実、微生物たちの絶え間ない連携と変化の連続です。その奥深い仕組みに光をあてることは、味わいの向上にとどまらず、黒酢の新たな価値を引き出す鍵になる。「まだ誰も知らない、お酢の真価を見つけない」それが、いま私が挑んでいるテーマです。

編集後記

黒酢が1本できるまでには、農家さんの地道な努力と、研究者の絶え間ない探求が重なっています。草取りや害虫被害といった現場の大変さがあり、その大切なお米が黒酢杜氏に託され、壺の中で複雑な発酵を繰り返す。そうした過程を経て、黒酢としてみなさまの手に届きます。

信頼できる農家さんと、発酵を探索する研究者。お互いの歩みが重なりあうことで、杓志田は「安心」と「品質」を両立した存在となっています。黒酢を口にするそのひとときに、彼らの物語を思い浮かべていただければ嬉しいです。

鹿児島県出水市で五代続く「さわだ農園」。代表の澤田さんは元プログラマーで、20代のときに父の急逝を機に就農を決意。「ここで途切れれば土地も信頼も戻らない」と覚悟を固め、母や近隣の先輩に学びながら一から米づくりを積み上げてきました。めざすのは、農業や化学肥料に一切頼らず、食べ手に胸を張って渡せる米。家族と同じ方向を見て田に立ち、「美味しい」の一言を励みに日々の工夫を重ねています。こうした取り組みは「農業王 アグリエーション・アワード2023」受賞という形で評価されました。なお、さわだ農園は杓志田が信頼を寄せる複数の提携農家の一つ。各地の生産者から厳選した有機玄米が、やがて壺の中で時と発酵にゆだねられ、一本の黒酢へと育っていきます。



黒酢は時空を

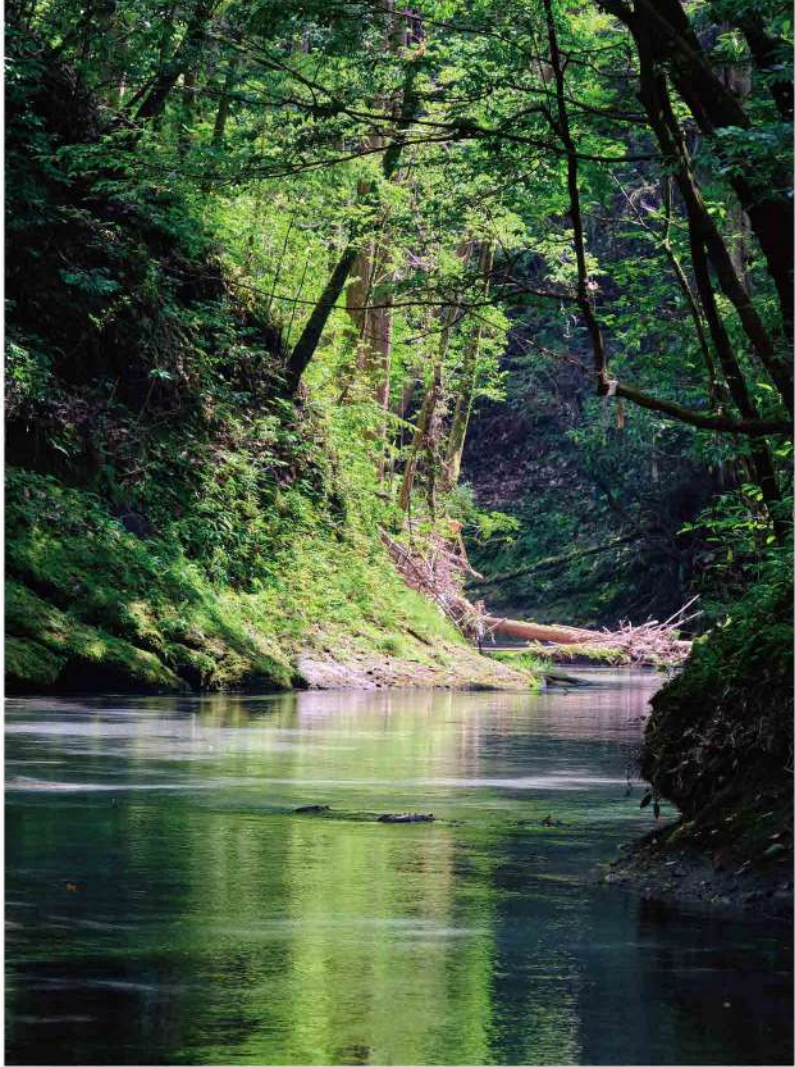
旅する物語

神話に彩られた「水の物語」から

梶志田の黒酢には表に出ない主役がいます。それがこんなと湧き出る「地下水」です。鹿児島県霧島市福山町の大地を流れる地下水は、約34万年前の始良カルデラの大噴火から始まる物語を持っています。何度も繰り返された火山の噴火によって、火山灰や軽石、溶岩が幾層にも積み重なり、特有の地層をつくりました。地層はすき間が多く、水をたっぷりと抱きこむ性質を持ちます。雨となつて降り注いだ水は、数十年、あるいは百年近くもの時間をかけて地中を旅します。火山の層を通り

抜けるたびに磨かれ、余分なものを手放し、やわらかく澄んだ水へと姿を変えていくのです。福山町の「地下水」。この水こそ、梶志田を仕込む際の生命線です。壺に原料を仕込むとき、黒酢が育つ土台を整えるのはこの水の力。火山が活発な土地だからこそ育まれたこの水は、時を越えて濾過され、やわらかく澄んだ姿へと変わります。仕込みに使うからこそ、その違いは味わいにも現れます。

時代、この清らかな水に恵まれた田んぼは、上級武士によつて「隠し田」として大切に守られてきました。その名残はやがて「角志田（かくしだ）」、そして今日の「梶志田（かくいだ）」へとつながり、私たちの黒酢の名前として受け継がれています。梶志田の使命は、厳選した素材だけを使い、発酵の力で美味しさを引き出すことです。さらに、この黒酢を育む土地の恵みや清らかな水、そして受け継がれてきた環境を守り続けていくことも、私たちにとって大切な使命です。



壺の中で織りなす「発酵の旅」

磨かれた地下水と有機玄米は、黒酢杜氏の手によつて仕込みの時を迎えます。黒酢の原料はたった三つ。地下水、有機玄米、そして麹。厳選された素材と微生物の力だけで黒酢は育つのです。仕込みで要となるのが麹。ここから壺の中で発酵の旅が始まります。黒酢は二度の発酵では生まれません。珍しい「三度の発酵」を経て黒酢の姿となつていくのです。最初は「糖化」。麹菌が玄米のでんぷんを分解し、甘やか

な糖へと変えていきます。次に「アルコール発酵」。酵母菌が糖を食べ、豊かな香りをまとつた酒成分が生まれます。そして最後に「酢酸発酵」。酢酸菌が酒成分をお酢へと変えた瞬間、黒酢としての命が宿るのです。三度の発酵だけでも約半年。梶志田ではさらに三年以上の熟成を重ね、壺の中で麹菌・乳酸菌・酵母菌・酢酸菌といった多彩な菌たちが共生し、重層的な発酵を生み出します。その働きは

栄養をより豊かにし、まろやかな味わいを深めていきます。地下水が地中を旅した長い月日、有機玄米が育つ半年、そして仕込みからの三年以上。気の遠くなるような時間と自然の営み、杜氏の見守りが折り重なつて、ようやく一本の黒酢は生まれます。どれかひとつが欠けても成り立ちません。梶志田はすべてを経て、たどり着いた「旅する黒酢」なのです。

玄米が「黒酢の力」へと変わる理由

黒酢づくりに欠かせないもの、それが「有機玄米」です。一般的なお酢は精米された白米を使いますが、梶志田の黒酢は有機玄米を仕込みます。精米では削られるぬかや胚芽も残る玄米には、タンパク質やビタミン、ミネラルなど不可欠な栄養素が含まれており、黒酢の深い旨みを引き出す源となつています。私たちは有機JAS認証米にこ

だわり、信頼できる農家さんと力を合わせています。大地に寄り添う人の手と、自然の力。その両方があつて、初めて梶志田はつくられるのです。有機玄米の生育をお願いしている農家さんの一年は、冬の準備から始まります。春になると苗床で稲が芽吹き、青々とした若葉が揺れはじめます。初夏の田植えでは、水を張った田んぼに二本一本で

いねいに苗が植え込まれます。真夏の陽射しと雨に育まれた稲は、風にそよぎながら背を伸ばし、秋には黄金色の穂をたわわに実らせます。稲刈りを終え、天日に干された米はようやく「玄米」となり、黒酢造りの旅路へと進んでいくのです。いよいよ黒酢づくりの準備が整いました。



二百年の営み、その先の挑戦

私たち梶志田の挑戦は、まだ始まったばかりです。二百年を超える伝統製法を守り抜きながらも、未来へ伝統をつなぐために「革新の一步」を踏み出しています。その象徴が「梶志田 有機泉 三年熟成」。有機玄米に加えて蒸し大豆を仕込むことで、アミノ酸やGABAといった栄養成分をさらに増やすことに成功しました。

あなたが手に届く一本には、鹿児島という土地で火山が生んだ水と大地の恵み、杜氏が代々守り続けてきた知恵と職人の技、そして未来を切り拓く新たな力が宿っています。梶志田は「人と自然の営みが重なり合つて生まれた結晶」であり、時間と空間を超えてつながる「生命の物語」なのです。

私たちは大切にしていることは「守るべき伝統」と「変えていく挑戦」。その両方を見極めながら、これからも多くの方の暮らしに寄り添う存在であり続けます。



黒酢は大地と育む滋養源

人の筋肉は、50代を過ぎると、何もしなければ毎年1%ずつ減っていきます。筋肉量が衰えていくと、気づかないうちに体力が落ち、転びやすくなったり、疲れやすくなったりします。実はこの筋肉量の減少こそが要因のひとつなのです。筋肉は歩いたり走ったりするためだけでなく、体温を生み、血糖値

をコントロールし、基礎代謝を維持する「第二の臓器」。だからこそ大切にしなければなりません。では、長く元気に生きるためには何が大事なのか？実はとてもシンプルです。筋肉の材料となる「アミノ酸」を、毎日の食事からしっかりと摂り続けることです。アミノ酸は人体の約20%を占める大切な成分。

筋肉、皮膚、髪の毛、内臓まですべてアミノ酸できています。さらに呼吸、消化、免疫の働きまで幅広く支えています。特に体内では作り出せない「必須アミノ酸」は、食事から摂るしかありません。

玄米黒酢「栂志田」アミノ酸総量
100gあたり
必須アミノ酸(8種)290mg
非必須アミノ酸(8種)292mg

アミノ酸総量
582mg

必須アミノ酸 全9種中8種	
バリン	58mg
ロイシン	65mg
イソロイシン	41mg
スレオニン	31mg
リジン	32mg
メチオニン	14mg
フェニルアラニン	26mg
ヒスチジン	23mg

非必須アミノ酸 全11種中8種	
グリシン	48mg
セリン	35mg
アラニン	121mg
アスパラギン酸	12mg
グルタミン酸	39mg
プロリン	28mg
シスチン	4mg
チロシン	5mg

※本誌に掲載のアミノ酸総量の数値は、財団法人日本食品分析センターによる分析試験結果(2003年、玄米黒酢「栂志田」提出試料)に基づいています。

こうした発酵由来の成分や味わいは、日々の食卓を豊かにしてくれる心強い存在です。黒酢は、栄養成分をおいしく取り入れられるだけではなく、続けることで暮らしの中に安心感をもたらしてくれます。毎日の一杯が積み重なる、未来の自分を支える力になる。そんな思いを込めて、黒酢生活を始めてみませんか。

※一般的な米酢のアミノ酸の平均値は133mg/100ml
参考文献：伊藤 寛「食酢(1)」日本醸造協会雑誌 73巻3号(1978)p.200-208

＼知ってなるほど／

Q. 市販のお酢と栂志田の壺仕込み黒酢は何が違う？

壺仕込み黒酢

A. 熟成期間が違います

最低3年以上

約1ヶ月

一般的な米酢

A. 使っている原料が違います

有機JAS認定の有機玄米100%使用※1
自社製造の米麹 福山の地下水

精白米を使用

A. 製造工程が違います

アマン壺を屋外へ並べ、自然の力でじっくりと発酵・熟成させる伝統的な製法

タンクで機械的に管理
連続発酵法などで効率的にスピード生産

栂志田の黒酢は玄米由来のビタミンB群(特にB1にB6)、ビタミンE、ミネラル(マグネシウム・カリウムなど)、GABAなどの栄養素をまるごと発酵。長期熟成によってまろやかな酸味と深い風味が生まれるのが特徴です。

※1 2013年以前に仕込んだものには特別栽培米を使用した商品もございますが、2013年以降の醸造にはすべて有機玄米を使用しています。



機能性表示食品
栂志田 有機 三年熟成 (720ml)



肥満気味の方の内臓脂肪を
減少させるのを助ける
【酢酸による研究報告】

機能性表示食品
消費者庁届出番号J162

商品コード 3836
栂志田 有機 三年熟成 (720ml) 4,200円(税込)

【機能性表示】

本品には食酢の主成分である酢酸が含まれます。酢酸には、肥満気味の方の内臓脂肪を減少させる機能があることが報告されています。

商品コード 0129

①栂志田 宝 十年熟成 (1000ml)

17,850円(税込)

商品コード 0887

②天の調 十年熟成 (てんのしらべ) (100ml)

2,550円(税込)



今回のキャンペーンは特典がたくさん！

キャンペーン
期間
2026
1/31迄

2本おまとめ定期コースご注文

商品コード 4040
栂志田 有機 三年熟成 (720ml)

通常1本 4,200円(税込)のところ

特別価格
2本おまとめ定期コースなら
2本合計で **7,560円(税込)**
1本あたり **3,780円(税込)**

※定期コースは2回以上の継続が原則です。
※お届け内容やお届け日の変更などは、お届け予定日の10日前までにご連絡ください。

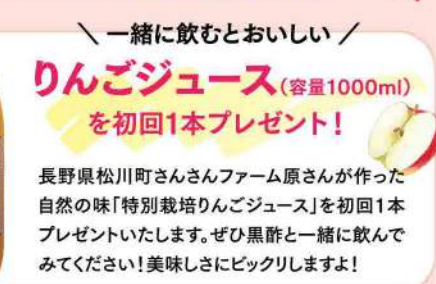
1. 黒酢の優先在庫確保
2. 商品価格がずっと10%OFF
3. 今回のセットは継続中送料無料

さらに
一緒に飲むとおいしい／
りんごジュース(容量1000ml)
を初回1本プレゼント！

長野県松川町さんさんファーム原さんが作った自然の味「特別栽培りんごジュース」を初回1本プレゼントいたします。ぜひ黒酢と一緒に飲んでみてください！美味しさにビックリしますよ！

1日
30ml

黒酢にぴったりの
りんごジュースを
厳選しました！





伝統のその先へ。
桐志田が挑んだ
“発酵酢造りの新境地”。

二百年続く黒酢の伝統製法を守り、次世代へ託していくこと。それは私たちが何よりも大切にしている使命です。しかし同時に、黒酢にはまだ伸びしろがあるのではないか。そんな思いから、何年も研究と挑戦を重ねてきました。

その挑戦の末にたどり着いたのが、蒸し大豆を加えるという新しい製法です。通常の黒酢は、有機玄米・麹・地下水。この3つの素材で、でんぷんは糖に、たんぱく質はアミノ酸に分解されます。では、よりたんぱく質を多く含む大豆を入れたらどうなるのか。

「畑の肉」と呼ばれる大豆は、玄米の2倍以上のたんぱく質を含みます。試行錯誤を繰り返した末に生まれたのが、この「桐志田有機泉三年熟成」です。

その結果、アミノ酸の総量は従来の桐志田有機泉三年熟成の約13倍に。さらに、注目の健康成分GABAも含まれていることがわかりました。

この革新的な製法は、製造特許（第5019645号）も取得。伝統を守りながら新たな道を切り拓く、桐志田の象徴となる一本です。ぜひ桐志田有機泉の味わいをお楽しみください。

1日30ml。桐志田有機泉三年熟成。
二百年続く伝統は、福山の地で進化していきます。

十年以上の熟成期間を経て
よりまろやかさが感じられる
飲みやすいお酢に仕上がりました。

数量
限定

商品コード | 3794
桐志田 泉
十年熟成
(720ml)
5,800円(税込)



商品コード | 0613
①桐志田 有機 泉
三年熟成
(1800ml) 一升瓶サイズ
11,500円(税込)
商品コード | 0612
②桐志田 有機 泉
三年熟成
(720ml)
4,950円(税込)

3年熟成が生み出す旨み。



材料：2人前

きのこたっぷり和風スープ

(つくり方)

①しめじ、えのきは石づきを取って食べやすい大きさに切り、しいたけはスライスします。②鍋に水と具材を入れ中火で熱し、沸騰したら[A]を入れて煮ます。③ひと煮立ちしたら火から下ろし最後に黒酢を入れて完成。

・しめじ…30g
・えのき…30g
・しいたけ…30g
・水…400ml
・黒酢…大さじ1/2
※ほうれん草や葉っぱは
お好みで

[A]
・白だし…大さじ1
・みりん…大さじ2



材料：2人前

ミネストローネ

(つくり方)

①ベーコン、野菜を1cm角、にんにくはみじん切りにする。②鍋にみじん切りにしたにんにくとオリーブオイルを入れて熱し、香りが出たらじゃがいも、人参、玉ねぎ、ベーコンを炒める。③野菜がしんなりしてきたら[A]を加える。④中火で5分ほど煮込んだらキャベツを加え、1分ほど煮込んで完成。
(お好みでパセリをかける。)

・ベーコン…2枚
・じゃがいも…1個
・人参…1/2本
・玉ねぎ…1/2個
・キャベツ…2枚
・にんにく…1片
・オリーブオイル…大さじ1

[A]
・コンソメ…大さじ2
・無塩トマトジュース 200ml
・水…100ml
・黒酢…大さじ1
※パセリはお好みで

京都で和食を修業し、桐志田の厨房に立つ
中村総料理長直伝／

発酵の恵みスープ



黒酢は発酵食品として毎日の食卓にうれしい調味料。料理に使うと素材の旨みを一段と引き立てる“魔法のひとつ”です。かけるだけでも美味。煮込み前に少量で魚の骨や肉の繊維はほろり、炊飯に数滴でごはんはつやつや、卵焼きはふっくら。肉にも魚にも好相性です。今回は、根菜・きのこなど食物繊維をたっぷり含む食材を使い、おうちで再現しやすいレシピに仕立てました。「黒酢は“かける・煮る・仕上げる”の自由な使い方が楽しい調味料です。一本あるだけで発想がどんどん広がり、冬の台所がワクワクします。寒い日こそ、体も心もほっとする一皿を食卓にどうぞ。」



材料：2人前

クラムチャウダー

(つくり方)

①あさりを水300ccで煮て殻を外し、貝出汁200ccを取っておく。②鍋でバター・ベーコンを炒め、1cm角の人参・じゃがいも・玉ねぎを加えて玉ねぎがしんなりするまで炒める。③小麦粉をまぶし、貝出汁とあさりを加えて煮込む。④じゃがいもが柔らかくなったなら牛乳・コンソメ・粉チーズを加え、塩コショウで味を整える。⑤火を止めて黒酢を加えたら完成。

・あさり…150g
・ベーコン…100g
(ブロックまたはスライス)
・玉ねぎ…1/2個
・人参…1/4本
・じゃがいも…1/2個
・バター…20g
・小麦粉…大さじ1
・貝出汁…200cc
・牛乳…300cc
・コンソメ(顆粒)…大さじ1
・粉チーズ…大さじ1
・塩胡椒…適量
・黒酢…大さじ1

桐志田 歩(あゆみ)は、日本初の黒酢レストラン「黒酢の郷 桐志田」の創業当時に、仕込んだ、15年熟成の黒酢です。桐志田の原点ともいえる、思い入れの深い一本です。原料は玄米・麹・地下水に黒豆を加え、昔ながらの甕でゆっくり育て、時間を味方にまろやかな酸味と深いコクに仕上げました。もう一つの特徴は、瓶詰の際に酢酸菌をあえて補っていること。黒豆由来の旨味や長期熟成によるまろやかさに加えて、酢酸菌を補うことで発酵由来の豊かな風味が感じられます。使い方は他の黒酢同様、飲用にもお料理にもお使いいただけます。手間も時間もかけたプレミアムな一本ですが、日頃の感謝を込めた価格でご利用しました。15年熟成が生んだやさしい味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。



＼Pick up!／

甕壺付き
酢酸菌入り

商品コード | 0559
桐志田 歩
十五年熟成
黒豆酢
(720ml)
7,250円(税込)

食を正すこと

から始まった、私の黒酢習慣



串。串に刺したこんにやくを、ごま油で炒め、砂糖・醤油・黒酢・日本酒・鷹の爪でピリツと仕上げる、手軽でクセになる一品です。さらに、酢キャベツや酢タマネギなどにも黒酢を活用。塩昆布と合わせて、日々の食卓に取り入れているそうです。「食を正して、毎日を大切に過ごす」。健康を考える上で当たり前のことになったと語ってくれました。そして最後に、これから黒酢を始めようと思っている方へのメッセージをいただきました。「最初は自分のために黒酢を取り入れたのですが、両親にもすすめたところ、「新しい習慣を意識するきっかけになった」と話してくれました。その話を聞いた友人たちも「私も試してみようかな」と興味を持ってきて、気づけば、身近なところから少しずつ黒酢を楽しむ人が増えていきました。自分らしく毎日を大切にしたい方におすすしめしたい、そんな習慣です。」立川さん、あたたかなお話を聞かせていただき、本当にありがとうございます。これからも、黒酢が日々の中で役立ちますように。



※これは個人の感想であり、効果効能を保証するものではありません

どうせ買うならおトクな価格で!



「すさ」を第一に設計した仕組みです。「切らない安心感」こそ、最大のメリットだと考えています。「こんなに時間がかかるなんて、正直、非効率だと思われるかもしれません。でも、これが黒酢の造り方なんです。」私たちの黒酢は、有機玄米を仕込み、屋外の壺で3年かけて熟成。風に吹かれ、雨に打たれ、季節の変化も丸ごと受け止めながら、じつと時を待ちます。数は作れないし、手間もかかる。けれど、それでも「欲しい」と言ってくれる方がいる。その一言のために、私たちは、壺と向き合っています。

～嬉しい定期特典～

特典1 在庫を優先的に確保

特典2 販売価格10%OFF
※一部商品除く

10%OFFにしてから定期特典を受けられているお客さまが非常に増えております。黒酢を毎日続けるなら、やっぱりこの買い方が一番お得で安心ですよ。定期のご注文についてわからないことがあればいつでもお電話くださいませ。

黒酢定期コース

黒酢を定期的にお届けする
便利でお得なサービスです!

ご家族や、
お友達と一緒に

定期便1 7/1よりリニューアル! 黒酢生活を応援します!

コース名	内容	お届け本数	特典
選べる 定期コース	商品を自由に 選べる	1点~	定期継続中は 販売価格10%OFF + ポイント2倍 ※おまとめ定期コースとともみカプセルは対象外です。

定期便2 対象商品は4種類。4本ご購入で1本プレゼント!

コース名	内容	お届け本数	特典
おまとめ 定期コース	対象商品 4本まとめ買い	5本	対象商品1本 プレゼント + 送料無料
1	 SEZ-20082601 製品・製造特許取得 商品コード 0894 桒志田 有機 泉 三年熟成 (1800ml×5本) 通常5本で 57,500円(税込) 46,000円(税込)		1本プレゼント!
2	 SEZ-20082601 商品コード 0622 桒志田 有機 三年熟成 (1800ml×5本) 通常5本で 48,500円(税込) 38,800円(税込)		1本プレゼント!
3	 SEZ-20082601 製品・製造特許取得 商品コード 0893 桒志田 有機 泉 三年熟成 (720ml×5本) 通常5本で 24,750円(税込) 19,800円(税込)		1本プレゼント!
4	 SEZ-20082601 機能性表示食品 (届出番号J162) 商品コード 3854 桒志田 有機 三年熟成 (720ml×5本) 通常5本で 21,000円(税込) 16,800円(税込)		1本プレゼント!

※おまとめ定期コースの商品は一度に5本お届けいたします。※おまとめ定期コース、選べる定期コースは2回以上のご継続が原則です。

★忙しくてすっかり買い忘れ…家族みんなで毎日使いたい! など、お得にまとめて購入したい方におすすめ!
★お届けペースは(毎月/2ヶ月/3ヶ月)が選べます。いつでも安心、変更システム。お届けのペースや商品を変更できます。
※お届けの10日前までにご連絡ください。

詳しくは、電話オペレーターに
お気軽にご相談ください!

■お電話 (受付時間 8:30~17:30/日・祝休み)

フリーコール 0120-028-962

通話料
無料



青森・長野県産の
りんごを使用

シリーズ
一番人気



生フルーツ黒酢 りんご (500ml)

栽培期間中無農薬
自社農園の鹿児島県産
すももを使用



生フルーツ黒酢 鹿児島すもも (500ml)

栽培期間中無農薬
自社農園の福山町産
みかんを使用



生フルーツ黒酢 福山みかん (500ml)

鹿児島県伊佐市産と栽培
期間中無農薬自社農園の
ブルーベリーを使用



生フルーツ黒酢 ブルーベリー (500ml)



美味しく毎日
黒酢習慣

Enjoy delicious black vinegar
every day.

梅志田のフルーツ黒酢づくりで大切なことは2点。1点目は梅志田有機三年熟成を使うこと。そして2点目は最高の果実を見極めることです。果実の育った肥料や生育環境はもちろん、どのような農家さんが育てているのかという点にも強くこだわっています。自社農園で育てた果実や、志を同じくする農家さんから届いた果実。その中から旬を迎えた果実を厳選します。収穫後はひとつひとつ丁寧に種を取り除くなど、下処理もすべて人の手で行います。

果汁ではなく最高の果実そのものを漬け込む。
梅志田がとことんこだわる、特別なフルーツ黒酢です。

とても時間と手間のかかる商品なのです。世に出回る多くのフルーツ黒酢は果汁で仕立てられますが、梅志田は果実を丸ごと漬け込むことにこだわります。だからこそ、果実本来の香りや酸味を楽しめる、飲みやすい味わいに仕上がるのです。3年以上熟成させた有機黒酢が、その果実を静かに包み込み、時をかけて旨みと香りを引き出していきます。幅広い世代の方にご愛飲いただいている自慢の一本。梅志田ならではの贅沢な飲み方です。



梅志田の「フルーツ黒酢」は、果実づくりから私たち自身の手で行っています。すべての果実を自分たちだけでまかなうことは、まだできませんが、徐々に果実の種類も増えております。現在はすももやみかん、ブルーベリー、パッションフルーツを栽培期間中無農薬で育てています。少しずつ農園の規模を広げながら、信頼できる農家さんと手を取り合い取り組んでいます。「どう育ったか」がわかる果実を使いたい。安心できるものを、まっすぐ届けたい。それが私たちの商品づくりのこだわりです。

黒酢だけじゃない。
果実も、自分たちの畑から。



福山みかん
栽培期間中
無農薬

霧島の冬、
みかんの香りが熟していく。

福山
みかん
栽培期間中
無農薬

鹿児島に冷たい風が吹くころ、自社農園のみかんが少しずつ色づいていきます。早生みかんから始まり、小みかんでこぼん、ぼんかんへと、畑っぱいに「ほわっ」と広がるやさしい柑橘の香り。「フルーツ黒酢」では、それぞれの柑橘を旬の時期に収穫しています。もちろん「そのまま食べても、びつくりするほど美味

しい」んです。柑橘は虫がつきやすく、農薬を使わずに育てるのは本来とても難しい作物。それでも梅志田は「正直に育て方から見直したい」という思いから、あえてこの挑戦を自社農園で続けています。収穫も、枝を傷めぬよう、ひとつずつ手でもいでいます。香りも味わいも、まっすぐで元氣な柑橘が育つてくれます。



手のひらで弾ける、
すももの香り。

鹿児島すもも
栽培期間中
無農薬

「おいしいね」と言っていただけ、その二言のために。梅志田のすももは、自社の有機農園で丁寧に育てています。ぷくぷくとふくらんだ実を、ひと粒ずつ手で収穫し、皮こそまるごと黒酢に漬け込むのが、私たちのこだわり。栽培期間中無農薬のため、皮まで安心して召し上がっていただけます。果実の皮にも、しっかりと栄養が詰まっているんです。「そのまま食べても美味しいのに、黒

酢に漬けるなんて贅沢ねえ」そんな声も多くいただくほど、果実そのものの味に自信があります。やさしい酸味と、果汁のひろがり、特長のすももの味は、実は隠れファンの多い人気者。毎年「今年も飲めますか？」とご予約が殺到する一本です。在庫に限りがある商品ですが、ぜひこの自慢の味もお楽しみください。



黒酢商品の

福袋

2026年「黒酢の郷 桧志田」初商いは1月2日～

通販の初商いは1月5日～

通販限定で、先行予約受付中!!

福袋のご購入は

こちらから

数量限定

福袋「紅葉」

数量限定

福袋「宝」

数量限定

福袋「歩」

商品コード | 4071

生フルーツ黒酢ブルーベリー 500ml
生フルーツ黒酢ゆず 500ml
スカイベリー&すももジャム 110g
よりかけ黒酢ピンク 65ml

福袋「紅葉」

合計7,550円(税込)

相当の商品が

1,550円お得!!

6,000円

(税込)

商品コード | 4072

桧志田有機三年熟成 720ml / 黒酢ドレッシングオニオン 200ml
プレミアムぼん酢ゆず 200ml / TABEKUROボーク 110g
黒酢 200ml / 生フルーツ黒酢りんご 500ml
すし黒酢 200ml / ブルーベリージャム 110g

福袋「宝」

合計12,504円(税込)

相当の商品が

2,504円お得!!

10,000円

(税込)

送料無料

商品コード | 4073

桧志田歩十五年熟成黒豆酢 720ml / 桧志田泉十年熟成 720ml
生フルーツ黒酢みかん 500ml / 黒酢ドレッシングオニオン 200ml
ブルーベリージャム 110g / 食べる黒酢ちよい辛 180g
三杯酢 200ml / さしみ黒酢 200ml / プレミアムぼん酢黒胡椒 200ml
肉系から酵素糖 50g / 発酵にんにく黒酢ホットソース

福袋「歩」

合計23,254円(税込)

相当の商品が

5,254円お得!!

18,000円

(税込)

送料無料

オンラインショップでご購入の福袋は1/5より順次発送いたします。※お届け希望日は1/9よりご指定いただけます。

こちゅうのてんちかくいだ

宮崎 壺中天地桧志田で味わう

11/1～1/31まで

特別な忘新年会プラン

Course Style Plan

一品ずつ提供する

コーススタイルプラン

2名様～8名様迄

お料理のみ(お一人様)

¥5,000(税込)

お料理・飲み放題付き(お一人様)

¥7,000(税込)

※2名様からご利用可能です。

Share Style Plan

大皿で提供、皆で取り分けてお食事

シェアスタイルプラン

2名様～

お料理のみ(お一人様)

¥4,500(税込)

お料理・飲み放題付き(お一人様)

¥6,500(税込)

※2名様からご利用可能です。

Share Course

シェフおまかせディナーコース

翡翠hisui

2名様～(要予約)

お料理のみ(お一人様)

¥11,000(税込)

お料理・飲み放題付き(お一人様)

¥13,000(税込)

※2名様からご利用可能です。

飲み放題(90分) お一人様 ¥2,000(税込)

※2名様からご利用可能です。

クラフトビール2種 / ジョージアワイン赤・白 / 焼酎/ソフトドリンク ※ジョージアワインはグラスでのご提供となります。

※忘新年会プランは、ディナータイム(17:30～)からご利用いただけるプランです

年末年始の営業 12/31～1/5 ※お正月料金とさせていただきます。 ※期間中、忘新年会プランはお休みいたします。

中華・黒酢料理とジョージアワインを楽しむ店

壺中天地 桧志田

kochu-no-tenchi kakuida

ご予約はこちら ▶ Tel.0985-41-4518

宮崎県宮崎市松山1丁目1-1 宮崎観光ホテル 1F

ランチタイム 11:00-14:30(L.O.14:00)

ディナー(要予約) 17:30-21:30(L.O.20:30)

定休日(お電話にてお問い合わせください) 駐車場:あり

https://kakuida-kochu.com/

Instagram

壺中天地 桧志田公式

QR code

かくだ 宮崎

クリスマスランチ

黒さつま鶏レッグのグリル 福山みかんのソース
真鯛のソテー サワーネーズソース

食前酢・前菜・サラダ・小鉢・スープ・メイン・デザート・コーヒー

期間 12/1～12/25

¥3,300(税込)

クリスマスオードブル(大) オードブル(中)

5～6人前 ¥7,560(税込)

3～4人前 ¥5,400(税込)

ご予約期間:12/24迄 お渡し期間:11/25～12/25迄

配達料:霧島市内1,000円/霧島市外1,500円

クリスマスオードブルは鹿児島県外への配送は行っておりません。

霧島市・始良市・鹿児島市(一部エリアを除く)エリアのみの配達、お引渡しとなります。

コンブチャは、お茶を発酵させてつくる「発酵ドリンク SCOBY(スコービー)」
とも呼ばれる飲み物です。発酵によってプロバイオティクスやポリフェノール、
有機酸などが生成され、紅茶や緑茶をベースにした爽やかな酸味とすっきりと
した味わい特徴で、海外を中心に健康志向の方々から注目されています。

近日発売

予定

初春御膳

薩摩黒鴨ロース 金目鯛のポシェアクアパッツァ

食前酢・前菜・サラダ・小鉢・スープ・メイン・デザート・コーヒー

期間 1/2～1/5

¥4,400(税込)

黒寿司御膳

食前酢・小鉢・前菜・黒寿司8貫・スープ・メイン・デザート・コーヒー

期間 1/6～2/28

¥3,850(税込)

オーガニックレストラン

かくだ

黒酢の郷 桧志田

(OPEN 9:00-17:00)

鹿児島県霧島市福山町福山 311-2

ご予約はこちら ▶ Tel.0995-55-3231 | Fax.0995-54-7115

ランチタイム(平日) 11:00-15:00(土・日・祝) 10:30-15:00 / ティータイム 15:00-17:00 / 休日 12/29～1/1

サウダベレハリーの

クラフトビール

黒糖入り黒酢/ソフトクリーム

Instagram

黒酢の郷 桧志田

レストラン公式Instagram

桧志田レストラン公式サイト▼

かくだレストラン

※1階売店・2階レストランで販売中!

14

13

食べる黒酢シリーズ

びりとした辛味と凝縮された旨味がたまらない万能調味料

商品コード | 6101

① 食べる黒酢
ちよい辛
(180g)

商品コード | 6104

② 食べる黒酢
激辛
(180g)

各 780円(税込)



商品コード | 3207

③ 食べる黒酢シリーズ
TABEKURO〈タベクロ〉
ゴロツとポーク
(110g)

商品コード | 3208

④ 食べる黒酢シリーズ
TABEKURO〈タベクロ〉
シャキシャキ根菜
(110g)

各 840円(税込)

合わせ酢シリーズ

使いやすい便利な密封ボトルタイプの調味料



商品コード | 0217

① 食べる黒酢シリーズ
さしみ黒酢
(200ml)

900円(税込)



商品コード | 0214

② 食べる黒酢シリーズ
三杯黒酢
(200ml)

商品コード | 0212

③ 食べる黒酢シリーズ
すし黒酢
(200ml)

商品コード | 0213

④ 食べる黒酢シリーズ
鰻黒酢
(200ml)

各 800円(税込)

シェフの調味料シリーズ

黒酢レストランの味をそのままご家庭でも簡単に再現できる調味料

商品コード | 0527

① 黒酢
ジャポネソース
(150ml)

商品コード | 6504

② 黒酢
ステーキソース
わさび
(150ml)

各 1,200円(税込)



商品コード | 6201

③ 肉やわらか
酵素糀
(50g)

880円(税込)



梅志田のこだわり | 保存料・着色料無添加

黒酢ドレッシングシリーズ

手造りと非加熱製法にこだわった、梅志田自慢のドレッシング



商品コード | 2445

黒酢ドレッシング
生姜
(150ml)

864円(税込)

商品コード | 2401

黒酢ドレッシング
オニオン
(200ml)

864円(税込)

商品コード | 2402

黒酢ドレッシング
キャロット
(200ml)

864円(税込)

商品コード | 2411

黒酢ドレッシング
柚子塩
(200ml)

864円(税込)

商品コード | 2079

黒酢ドレッシング
屋久島タンカン
(200ml)

864円(税込)

プレミアム黒酢ぽん酢シリーズ

寒い季節にぴったり。まろやかな味わいのぽん酢で、お鍋や汁物を上手に味付け



商品コード | 1007

① プレミアム
黒酢ぽん酢
枕崎の鰹 (200ml)

商品コード | 0187

② プレミアム
黒酢ぽん酢
柚子 (200ml)

商品コード | 0188

③ プレミアム
黒酢ぽん酢
胡麻 (200ml)

各 1,450円(税込)

発酵にんにく 黒酢ホットソース

Garlic Black Vinegar HOT SAUCE

辛さレベル |

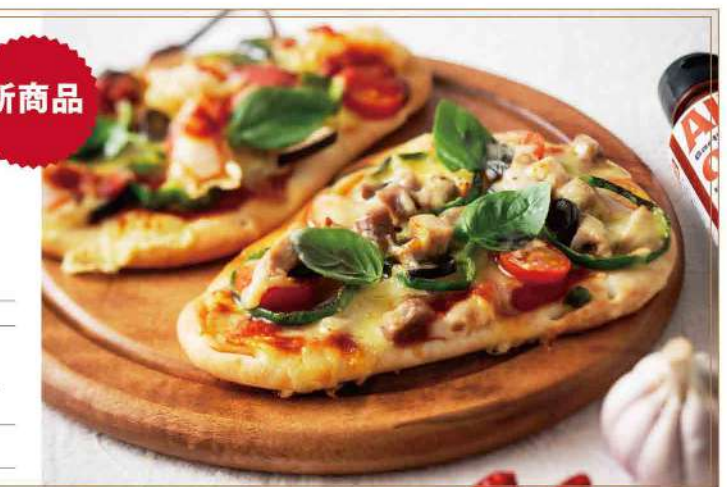
にんにくを、三年熟成の有機黒酢とともに壺の中でじっくり発酵。唐辛子入りでドンッと汗ばむ辛さはタバスコ級。さらに重なるのは、黒酢ならではの酸味と旨み。ただ辛いだけじゃない、クセになる一本。ピザ・麺類・肉料理の火付け役にどうぞ！



商品コード | 4043

発酵にんにく
黒酢ホットソース
(100ml)

980円(税込)



冬の特別キャンペーン実施中

Winter Special Campaign Now Underway

通販で同一送り先に
合計10,000円以上ご購入で
送料無料 + 特別プレゼント



ふりかけ黒酢
MYつぼちゃん
65ml
※プレゼント詳細は
表紙をご覧ください。

商品のご注文
お問い合わせ

■お電話 (受付時間 8:30~17:30/日・祝休み)

フリーコール 0120-028-962

通話料
無料

■インターネット スマートフォンはこちらから▶

かくだ オンライン | 検索



PANTOSUのからだに やさしい素材を使ったパン。

「すべての人が、健康でありますように。」この想いをパンに込めて、栢志田のはじめた小さなベーカリーが「PANTOSU(パントス)」です。黒酢づくりで培った発酵の知恵を、今度は毎日の食卓へ。トランス脂肪酸の多いショートニング・マーガリンは使わず、素材の力だけで仕上げています。たとえば、濃厚な旨みの「菊ちゃんのたまご」。香り高い国産バター。自社農園や信頼する農家さんから届く、季節の有機野菜。“子どもが安心して食べられるパンを作ろう”という気持ちから、今日もこねて、発酵させて、じっくり焼く。栢志田のこだわりパン、ぜひお立ち寄りください。



〒890-0008 鹿児島市伊敷1丁目2-40 TEL.099-801-1853
営業時間 9:00~17:00 / 定休日 毎週月・火曜日 (Instagramでお知らせします)
※パンは店舗のみの販売となります。通販は行っておりません。



商品コード | 3263
①壺畑のバイクド
チー酢ケーキ
(サイズ 約212×67×59)
商品コード | 3264
②ガトーショコラ
(サイズ 約212×67×59)
各 2,500円(税込)
※手作りの為、焼き上がりに個体差があります。
●発送の場合はクール代440円(税込)が加算されます。



商品コード | 2200 商品コード | 2205 商品コード | 2209 商品コード | 2668
プレーン (1個) 抹茶 (1個) 黒糖 (1個) ほうじ茶 (1個)
250円(税込) 280円(税込) 280円(税込) 280円(税込)

冬の特別キャンペーン実施中

Winter Special Campaign Kuro Underway

通販で同一送り先に
合計10,000円以上ご購入で
送料無料 + 特別プレゼント



ふりかけ黒酢
MYつぼちゃん
65ml
※プレゼント詳細は
表紙をご覧ください。

栢志田のこだわり | 保存料・着色料無添加

生フルーツ黒酢

完全手作り・限定醸造の「フルーツ黒酢」。
新鮮なフルーツを有機熟成黒酢に
まるごと漬け込んだ、こだわりの逸品です。



商品コード | 0252
生フルーツ黒酢
りんご
(500ml)
2,950円(税込)



商品コード | 0253
生フルーツ黒酢
福山みかん
(500ml)
2,950円(税込)



商品コード | 0250
生フルーツ黒酢
鹿児島すもも
(500ml)
2,950円(税込)



商品コード | 3516
生フルーツ黒酢
完熟梅
(500ml)
2,950円(税込)



商品コード | 0284
生フルーツ黒酢
パッションフルーツ
(500ml)
2,950円(税込)



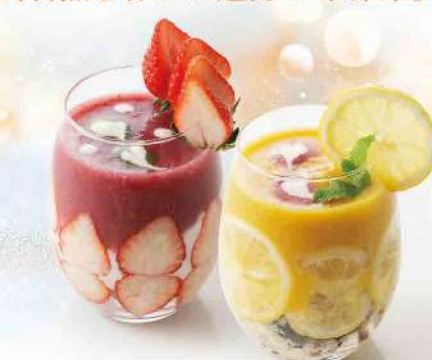
商品コード | 0254
生フルーツ黒酢
ブルーベリー
(500ml)
3,300円(税込)

冷凍フルーツベースシリーズ

3年熟成有機黒酢にじっくり漬け込んだ、自然な甘みが魅力の冷凍果実。



① ② ③ ④
○通常送料+クール代440円(税込)が必要です。
○定期コースのお客様は2セット以上ご購入で送料+クール代無料
※配送はクール便(冷凍)の為、他の商品との同梱はできません。



商品コード | 3788 商品コード | 3789
①りんご ②スカイベリー
1セット(100g×7パック) 1セット(100g×7パック)
商品コード | 3790 商品コード | 3791
③福山のみかん ④ゆず
1セット(100g×7パック) 1セット(100g×7パック)
各 1,750円(税込)

ジャム



商品コード | 3700
国産果実の酢てきな宝箱
完熟梅/ブルーベリー/すもも・いちご
(各110g)
2,000円(税込)

商品のご注文
お問い合わせ

■お電話 (受付時間 8:30~17:30/日・祝休み)
フリーコール 0120-028-962

通話料
無料

■インターネット スマートフォンはこちらから
かくだ オンライン | 検索 Q

