

料金後納  
**栂志田**  
 ゆうメール

暮らしに、うれしい黒酢「**栂志田**」

# 黒酢生活®

夏号

2026 vol. 78

「黒酢の郷 栂志田」では  
 発酵を楽しむランチが新登場。  
 // 煎茶コンブチャ // 新発売。  
 こだわりの素材で仕込んだ発酵茶  
**発酵が引き出す  
 素材の底力**



78号プレゼント 2026年8月31日迄

通販で10,000円以上 \ ご購入のおお客様全員に /

## 黒酢青梅

※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  
 かんくだ オンライン | Q  
 onlineshop.kakuida.com



黒酢生活®

2026 夏号 vol.78

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

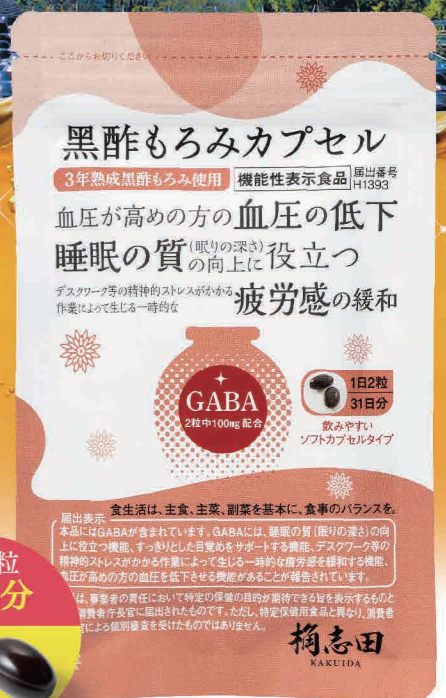
一時的なストレスや  
疲労感の  
緩和

栂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	商品コード   3668t
通常のご注文はこちら	定期購入のご注文はこちら
黒酢もろみカプセル GABA (29.1g/62粒) 3,240円(税込)	●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)



機能性表示食品 届出番号 H1393



お友達登録で本日から使える **500円クーポンプレゼント!**

**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!

QRコードを読み込むだけ!

### 商品のご注文・お問い合わせ

■お電話 (受付時間 9:00~17:30/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  
 かんくだ 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

同一送り先に 合計10,000円以上のお届けで **送料・代引き手数料無料**

酒類、菓子類、冷凍果実をご購入のおお客様は、別途クール便代(440円)が必要となります。冷凍果実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おりません。)

毎日  
からだ  
想いの  
発酵茶。



商品コード | 4085  
煎茶コンブチャ (720ml)  
3,500円(税込)

### コンブチャとは

お茶と糖をベースに、酢酸菌や酵母などが共生するSCOBY(スコビー)菌で発酵させた、伝統的な発酵飲料です。厳選した茶葉を丁寧に抽出し、糖を加えてゆっくりと発酵させることで、お茶由来の風味と、発酵ならではのやさしい酸味が生まれます。欧米では「KOMBUCHA(紅茶キノコ)」として親しまれ、日々の暮らしに無理なく取り入れられる飲み物としてライフスタイルの一部になっています。

### 素材へのこだわり



北海道産  
てんさい糖



西製茶の  
有機栽培霧島茶



スコビー菌

### おすすめの 飲み方

基本はストレートでお飲みください。冷やしていただくと、煎茶の香りが引き立ち、よりすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。



今回開発した「煎茶コンブチャ」は、毎日の暮らしに無理なく取り入れられる発酵ドリンクをめざして誕生しました。ベースに選んだのは、鹿児島県霧島で育った有機栽培の茶葉です。お茶本来の爽やかな香りを活かしながら、すっきりとした飲み心地に仕上げられています。甘みには北海道産のてんさい糖を100%使用し、後味は軽やかに続けやすい味わいを大切にしました。発売間もない商品ですが、「お酢が苦手でもこれなら飲める」といった声も届き、私たちにとても励みになっています。おいしさの秘密は、酵母と酢酸菌による二つの発酵です。洋梨を思わせるフルーティーな香りと、ツンとしないやわらかな酸味は、この発酵の力によって生まれます。発酵の工程はとても繊細で、とくに難しかったのは、アルコールを抑え

ながら風味を引き出すことでした。長年の黒酢づくりで培ってきた技術を活かし、時間をかけて丁寧に発酵させることで、体にすつとなじむような心地よいバランスに調整しています。実はこのコンブチャ、10年前にも開発に挑戦した経緯があります。当時はまだ「腸活」という言葉も一般的ではなく、販売には至りませんでした。近年の発酵食品への関心の高まりを受け、ようやくかたちにすることができました。発酵に向き合い続けてきた私たちだからこそ届けられる一杯として、日々の中にそっと寄り添えたい。朝のひとときや気分を整えたい時間にぜひお試しください。今後はシリーズ展開も視野に入れ、さらなる商品開発にも取り組んでいきます。

### こちらもおススメ

## THE MATCHA TOKYO motivate

オーガニック抹茶エナジードリンクモチベイト



MATCHA



AMAZAKE



GINGER

抹茶・甘酒・ジンジャー。日本のスーパーフード、オーガニック素材を凝縮。美容・健康意識の高い女性に向けた新エナジー飲料です。

### 原材料へのこだわり

#### MATCHA

- ◆ 契約農家の有機一番茶を使用
- ◆ 石臼挽で抹茶に粉碎
- ◆ 苦味・渋味の少ない濃厚なうまみのある味わい

#### AMAZAKE

- ◆ 国産有機米を精米70%まで磨いたオリジナル甘酒を使用
- ◆ 濃厚な甘味がありながら、すっきりとした味わい

New



商品コード | 4162  
motivate(モチベイト)  
有機炭酸飲料  
100g×6本

3,000円(税込)

商品コード | 4163  
motivate(モチベイト)  
有機炭酸飲料  
100g×30本

15,000円(税込)

送料 無料

## 研究開発室インタビュー 発酵茶で整える 毎日の新習慣



私が美容に興味を持つようになったきっかけは、デパートのコスメカウンターで見た光景でした。メイクをしてもらった女性が笑顔になつていく姿を見て「美しさには人を前向きにする力があるんだ」と感じたんです。そこからコスメブランドのモデルに憧れるようになり、自分もそんな存在になりたいと思つたんです。昨年「ベストオブミス鹿児島大会」の存在を知り、夢に近づくチャンスかもしれないと思いついてエントリーしました。私がずっと大切にしているのは「咲きたい場所で咲く」という言葉です。自分が輝きたい場所で努力を続けられ、きつと花開くことができるかと信じています。大会では多くの方に支えていただき、自分の想いを形にすることができました。挑戦したこと、見える景色も大きく変わったと感じています。

私が美容に興味を持つようになったきっかけは、デパートのコスメカウンターで見た光景でした。メイクをしてもらった女性が笑顔になつていく姿を見て「美しさには人を前向きにする力があるんだ」と感じたんです。そこからコスメブランドのモデルに憧れるようになり、自分もそんな存在になりたいと思つたんです。昨年「ベストオブミス鹿児島大会」の存在を知り、夢に近づくチャンスかもしれないと思いついてエントリーしました。私がずっと大切にしているのは「咲きたい場所で咲く」という言葉です。自分が輝きたい場所で努力を続けられ、きつと花開くことができるかと信じています。大会では多くの方に支えていただき、自分の想いを形にすることができました。挑戦したこと、見える景色も大きく変わったと感じています。

### 日々の積み重ねが、 ブレない自分をつくる



実は私、お酢が苦手なんです。だからこそ、初めて黒酢を飲んだ時の飲みやすさには驚きました。今ではすっかりハマって「ふりかけ黒酢」を持ち歩いてます。大学に持つていくお弁当にかけたり、外食の時に使ったりと、毎日の習慣です。最近、朝食前に「煎茶コンブチャ」を飲むのが日課。フルーティーでさっぱりしていて、お酢が苦手な私でもごくごく飲めるので、無理なく続けられています。長年悩んでいた肌トラブルも以前ほど気にならなくなり、お腹の調子もすっきり。体の内側から整っていく感覚があります。6月には、ミスユニバースジャパン日本大会が控えています。内面もしっかりと整えながら、自分らしく挑戦していきたいです。そして、私が頑張る姿を通して、誰かの背中を押せる存在になれたらうれしいですね。

### 中山 夏鈴

Instagram  
karin\_nakayama73



2005年鹿児島市生まれ。モデルを目指して挑戦を続ける現役大学生。「咲きたい場所で咲く」がモットー。

## ベストオブミス鹿児島 ミスユニバースジャパン2026鹿児島 グランプリが実践する

美しさは  
“整える”  
ことから

ミスユニバースジャパン2026鹿児島  
グランプリ 中山夏鈴さん。挑戦を重ねる  
現役大学生が見つけた、自分らしい  
美しさと日々の整え方を聞きました。

咲きたい場所で、  
自分らしく輝く

煎茶コンブチャで  
はじめる、朝の新習慣

## 歩の3つの特徴



**1 15年(5,475日)という熟成の歲月**  
1年の発酵を経て、さらに15年。鹿児島 福山町の壺畑で、自然の力にゆだねながら静かに熟成させました。長い時間が酸味の角をとり、旨みを幾重にも重ね、重厚でありながら澄んだ余韻を育みます。時を重ねたものだけが持つ、円熟の味わいです。

## 2 黒豆がもたらす深い旨みとコク

国産玄米に加え、良質な黒豆を仕込みに使用。黒豆に豊富に含まれるたんぱく質は、長い発酵と熟成の過程でゆっくりと分解され、奥行きのある旨みへと変わります。玄米の香ばしさと黒豆の重厚なコクが重なり合い、歩ならではの厚みのある味わいを生み出しています。



## 3 受け継がれる「甕壺付き酢酸菌」

仕上げにあえて加えるのが、福山町の畑で受け継がれてきた発酵文化に由来する「甕壺付き酢酸菌」。土地とともに生き続けてきた微生物の力が、黒豆酢本来の風味をさらに引き立てます。伝統的な製法と風土を守りながら、最後のひと手間で作成する、歩ならではの奥深い味わいです。



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

甕壺付き  
酢酸菌入り

時を重ね、旨味を深めた  
特別な黒豆酢

# 特許取得の玄米 大豆の二段仕込み製法。

有機玄米と有機大豆を使用し、じっくりと発酵・熟成。長期熟成によって生まれる、まろやかな味わいと深いコク。飲みやすく仕上げた発酵豆酢です。【特許番号】第5019645

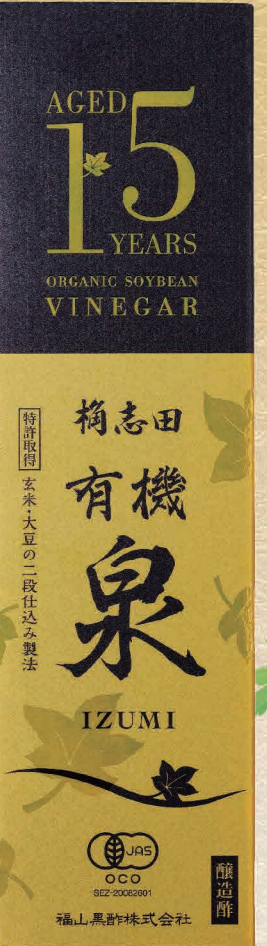
**原点から十五年の結実**  
 オーガニックにこだわり、発酵豆酢づくりへ踏み出した当時。伝統製法を礎に、有機玄米・麹・地下水へ蒸し大豆を重ねる挑戦が始まりました。試行錯誤の末に生まれた「有機泉」。その原点となる仕込みを十五年という歳月のなかで静かに熟成。時が磨いた深みと円熟の味わいを、いま皆さまへお届けいたします。

NEW  
数量限定



7月新発売予定

商品コード | 4177  
**梅志田 有機 泉**  
 十五年熟成 (720ml)  
 10,260円(税込)



商品コード | 0613  
**梅志田 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  
**梅志田 有機 泉**  
 三年熟成  
 (720ml)  
 4,950円(税込)



## 長期熟成「宝」 旨味の秘密はDアミノ酸

十年以上に渡る  
時の流れと黒酢杜氏の  
技が醸し出す逸品。



商品コード | 0129  
**①梅志田 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)



## プロバスケットチーム 鹿児島レブナイズ × 梅志田の限定コラボ



商品コード | 4089  
**①ふりかけ黒酢**  
**レブナイズver. (65ml)**  
 800円(税込)



商品コード | 0163 ②ゴールド  
 商品コード | 0160 ③ピンク  
 商品コード | 0156 ④シルバー  
 商品コード | 0176 ⑤MYつぼちゃん  
**ふりかけ黒酢 (各65ml)**  
 各700円(税込)

※ボトルの中身は「梅志田 有機 三年熟成」(黒酢原液)が入っています。



機能性表示食品  
消費者庁届出番号J162

商品コード | 3836  
**梅志田 有機**  
**三年熟成**  
 (720ml)

4,200円(税込)

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 | 0699  
**①梅志田 有機**  
**三年熟成**  
 (150ml)

980円(税込)

商品コード | 0591  
**②梅志田 有機**  
**三年熟成**  
 (1800ml) 一升瓶サイズ

9,700円(税込)



**ご愛用の皆さまへ大切なお知らせ**  
 「梅志田 有機 三年熟成」は、おかげさまで大変ご好評をいただいております。現在、6月〜8月の出荷分につきましては、品質を大切に極めながらご用意しているため、時期によってはお届けまでお時間をいただく場合がございます。私たちは、効率よりも納得である味わいを大切にしています。壺畑の自然、素材、そして発酵・熟成の時間に妥協せず、一本一本丁寧に仕上げております。  
 そのため現在は、ご注文をいただいたお客様へ順次ご案内をさせていただいております。入荷・発送時期につきましては、お気軽にお問い合わせください。お待ちいただき、皆さまにはご不便をおかけいたしますが、これからも梅志田らしい味わいを誠実にお届けできるように努めてまいります。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



梅志田 泉十年熟成は、黒酢杜氏が日々丁寧に見守り、大自然の力とともに育てた発酵豆酢です。十年以上の歳月をかけて熟成させることで、角の取れたまろやかな味わいと飲みやすさを実現しました。さらに蒸し大豆を加える独自製法により、コクと旨みが一層引き立ちます。伝統を守りながらも新たな可能性を追求し、辿り着いた奥深い味わいをぜひご堪能ください。



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

数量  
限定

8/31  
まで 黒酢生活特別キャンペーン

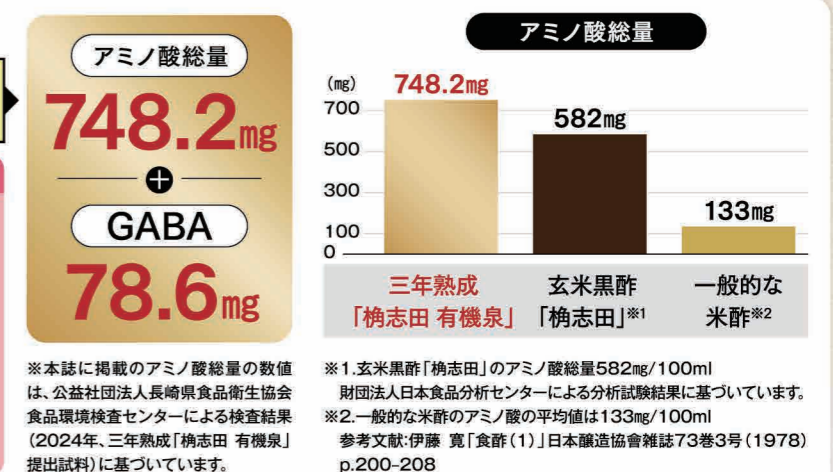
商品コード | 4178  
**2本セット**  
 通常価格11,600円(税込)

10,000円(税込) 送料  
無料  
1,600円お得

三年熟成「梅志田 有機泉」アミノ酸総量

必須アミノ酸(8種) 362mg	+	非必須アミノ酸(8種) 386.2mg	=	アミノ酸総量 <b>748.2mg</b>
				+ <b>GABA</b> 78.6mg

必須アミノ酸 全9種中8種	非必須アミノ酸 全11種中8種
バリン 81.3mg	グリシン 64.4mg
ロイシン 95.1mg	セリン 51.3mg
イソロイシン 59.7mg	アラニン 168.2mg
スレオニン 42.8mg	アスパラギン酸 35.5mg
リジン 35.5mg	グルタミン酸 16.5mg
メチオニン 9.7mg	プロリン 46.2mg
フェニルアラニン 36.4mg	アルギニン 0.9mg
ヒスチジン 1.5mg	チロシン 3.2mg



ご家族や、お友達と一緒に

# 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!

## 定期便1 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 <b>販売価格10%OFF + ポイント2倍</b> <small>※おまとめ定期コースともろみカプセルは対象外です。</small>

## 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  
梶志田 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  
梶志田 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  
梶志田 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  
梶志田 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。

★忙しくてうっかり買い忘れ…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 9:00~17:30/日・祝休み)  
**0120-028-962** 通話料 無料



## 定期コースおすすめ 鹿屋体育大学と共同開発! 自転車競技部愛飲ドリンク

すっきりとした飲みやすさと、  
アミノ酸総量の多さを追求して  
完成した理想的な黒酢ドリンクです。

青黒梅酢と梶志田 泉で  
作ったスポーツドリンク  
商品コード | 0140  
350円(税込)

定期購入の  
ご注文はこちら **315円(税込)**

商品コード | 0140t

これからの暑い夏に常備  
できるスポーツドリンク!  
商品コード | 0141  
24本入り  
青梅クロスウォーター (500ml)  
8,400円(税込)

定期購入の  
ご注文はこちら **7,560円(税込)**

商品コード | 0141t

夏の贈り物にも  
オススメ




定期コースの  
お客様にもおすすめ

夏に楽しむ

# 発酵サワードリンク

Fermented Sour Drink

どのお酢でも作れます!

黒酢の使い方に迷っている方や、余ってしまった黒酢をどうしようかお悩みの方へ。  
簡単に美味しく、毎日の暮らしに取り入れやすいレシピと飲み方のアレンジをご紹介します。



### パイナップル酢

- 〈材料〉
- ・パイナップル …… 500g
  - ・梶志田のお酢 …… 500ml
  - ・氷砂糖 …… 450g~500g

- 1 パイナップルは皮をむき、輪切りにしてから一口大にカットします。
- 2 煮沸消毒した蓋付きの瓶に、パイナップルと氷砂糖を交互に入れ、最後に梶志田のお酢を注ぎます。
- 3 1日1回軽く混ぜながら、1週間ほどで果物を取り出します。
- 4 完成したパイナップル酢は冷蔵庫で保存し、お水や炭酸水で4倍ほどに薄めてお楽しみください。

### パイナップルスムージー



- 取り出したパイナップルは冷凍保存しておきます。
- 冷凍パイナップル100gと水100mlをミキサーで混ぜるだけで、簡単にスムージーの完成です。

お好みに合わせて材料の分量はご調整ください。また、季節のお好みの果実でもお楽しみいただけます。



### 青梅酢

- 〈材料〉
- ・青梅 …… 1kg
  - ・梶志田のお酢 …… 1ℓ
  - ・氷砂糖 …… 900g

- 1 青梅は一晩水に漬けてアクを抜き、しっかりと水で洗ったら水気をよく抜いてヘタを取り、楊枝で果肉に10か所ほど穴を開けます。
- 2 煮沸消毒した蓋付きの瓶に、青梅と氷砂糖を交互に入れ、最後に梶志田のお酢を注ぐ。
- 3 全体が漬かのように時々混ぜて、2カ月ほど寝かせる。梅が浮いてきたら飲み頃です。お水や炭酸水で4倍ほどに薄めてお楽しみください。

取り出した青梅の実、そのまま召し上がりいただけます。

### 青梅香る 和風ビネグレット



- 青梅酢大さじ3、オリーブオイル大さじ2、醤油大さじ1をボウルに入れ、よく混ぜ合わせます。
- 仕上げにブラックペッパーを少々加え、全体をなじませたら完成です。

セラダはもちろん、トマトや玉ねぎとの相性も抜群。蒸し鶏や冷しゃぶ、カルパッチョ風の魚料理にもよく合います。

## 冷凍果実シリーズ

梶志田の有機玄米黒酢に果実を漬けたこだわりの「冷凍果実」。  
冷凍果実1袋と水100mlをミキサーで混ぜるだけで、  
手軽に本格黒酢スムージーが完成します。  
すっきりとした飲み心地で、忙しい朝や食後のデザートにもおすすめです。

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

各 1,400円(税込)

○発送の場合は送料+クール便440円(税込)が必要です。  
○定期コースのお客様は2セット以上のご購入で送料+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。





## ケーキ Karozu Sweets

熟成黒酢を使用した、なめらかなちとけのチーズケーキと濃厚ガトーショコラ。黒酢レストランのパティシエールが一つひとつ丁寧に焼き上げる、素材の味わいを楽しめる手作りスイーツです。

商品コード | 3263

① 壺畑のペイクド  
チーザケーキ  
(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。



## 黒酢焼きドーナツ Karozu Sweets

3年熟成黒酢「栂志田」と九州産米の米粉を使用。ひとつひとつ丁寧に焼き上げた、もちりふわふわ食感の焼きドーナツです。



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)

栂志田のこだわり | 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「生フルーツ黒酢」。新鮮な果実を有機熟成黒酢にまるごと漬け込み、素材の旨みと香りを丁寧に引き出した、こだわりの逸品です。暑い季節には、炭酸や冷水で割って、爽やかな味わいをお楽しみください。

私たちがいちごづくりを始めたきっかけは、「体にやさしいものをつくりたい」という想いからでした。もともと自分自身の体質もあり、食の大切さを考えるようになったんです。ご縁があつて減農薬でいちごを育てている師匠と出会い、その技術を引き継がせていただいたのが2017年のこと。苗づくりから収穫まで、約13ヶ月かけて向き合っています。農薬を通常の半分以下に抑えているため、人の目と手による地道な作業が欠かせませんが、その積み重ねが、食べてくださる方の安心につながると信じています。



株式会社うるう農園 取締役  
古賀 百伽さん



さまざまな品種の中でも、あまおうは「甘い」というイメージを持たれがちですが、実はしっかりとした酸味も特長です。糖度と酸味のバランスが旨味を引き立て、果汁もたっぷり。大きないちごにかぶりつく、そのジューシーさを十分に楽しんでいただけます。実は私自身、お酢が大好きで、いつか自社のいちごを商品に使ってもらうのが夢でした。我が子のようにならぬかと育てたいことを「生フルーツ黒酢」に採用していただき、本当にうれしいです。黒酢との出会いによって、あまおうの魅力が新しいかたちで広がっていくことを願っています。

あまおう農家うるう農園さんインタビュー  
丁寧な育てた一粒が、新たなステージへ



商品コード | 4145

生フルーツ黒酢  
あまおう  
(500ml)

3,300円(税込)

ジャム 3年熟成有機黒酢「栂志田」に果実を漬け込んだ、果肉たっぷりの贅沢フルーツビネガージャム。

## 生フルーツ黒酢 200ml ビューティフルシリーズ



商品コード | 3699 商品コード | 3698 商品コード | 3697  
① いちご&すもも (110g) ② 完熟梅 (110g) ③ ブルーベリー (110g)

各 600円(税込)

商品コード | 0256

生フルーツ黒酢  
ブルーベリー

(200ml)

2,180円(税込)

商品コード | 0299

生フルーツ黒酢  
屋久島たんかん

(200ml)

1,950円(税込)

商品コード | 0283

生フルーツ黒酢  
りんご

(200ml)

1,950円(税込)

商品コード | 2553

生フルーツ黒酢  
ゆず

(200ml)

1,950円(税込)



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/いちご&すもも (各110g)

2,000円(税込) ギフト箱入り



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 | 0254

生フルーツ黒酢  
ブルーベリー

(500ml)

3,300円(税込)

商品コード | 0481

生フルーツ黒酢  
屋久島たんかん

(500ml)

2,950円(税込)

商品コード | 1001

7月中旬発売予定  
生フルーツ黒酢  
赤シソ黒酢

(500ml)

2,950円(税込)



Pick up



商品コード | 3722

福山の  
小さなみかん

(500ml)

2,950円(税込)

夏の特別キャンペーン実施中

Summer 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



黒酢青梅

※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 9:00~17:30/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▶

かくだい オンライン | 検索



## 食べる黒酢シリーズ

びり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

食べる黒酢  
ちよい辛  
(180g)

780円(税込)



ときめき調味料  
選手権2013  
ごはんのおとも部門  
最優秀賞

商品コード | 6104

食べる黒酢  
激辛  
(180g)

780円(税込)



商品コード | 3207

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

840円(税込)



商品コード | 3208

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

840円(税込)



\*\*\* 調味料選手権 受賞商品レシピ \*\*\*

### ピリ辛スタミナ胡麻ダレ

食べる黒酢激辛 大さじ2 / めんつゆ 大さじ1  
すりごま 大さじ1 / マヨネーズ 小さじ2  
〈ポイント〉  
ごまとマヨネーズでまろやかに包み、コクのあるピリ辛ソースに。肉にも魚にも合う万能だれです。

## 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  
さしみ黒酢  
(200ml)

900円(税込)



商品コード | 0214  
三杯黒酢  
(200ml)

800円(税込)



商品コード | 0213  
鰹黒酢  
(200ml)

800円(税込)



商品コード | 0212  
すし黒酢  
(200ml)

800円(税込)



ときめき調味料  
選手権2014  
ごはんのおとも部門  
入賞

\*\*\* 調味料選手権 受賞商品レシピ \*\*\*

### さっぱりラッシー風 ヨーグルトソース

すし黒酢 大さじ1 / ヨーグルト 大さじ3  
はちみつ 少々  
〈ポイント〉  
すし黒酢の甘酸っぱさ×ヨーグルトで爽やかラッシー風。こってり料理の口直しやサラダにおすすめ。

## 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  
酵素栴  
(50g)

880円(税込)



商品コード | 4043  
④発酵にんにく  
黒酢ホットソース  
(100ml)

980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)

ときめき調味料  
選手権2013  
サラダ部門 入賞



\*\*\* 調味料選手権 受賞商品レシピ \*\*\*

### エスニック風 ピーナッツオニオンソース

オニオンドレッシング 大さじ2 /  
ピーナッツバター 大さじ1 / カレー粉 少々  
〈ポイント〉  
玉ねぎの甘みにピーナッツバターのコクとカレーの刺激。  
焼いたお肉にかけるだけで、食欲そそる一皿に。

## 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



### 和風カプレーゼ仕立て チーズオイルソース

鰹ぽん酢 大さじ2 / オリーブオイル 大さじ1  
粉チーズ 小さじ1 / トマト 1/4玉  
〈ポイント〉  
オリーブオイルと粉チーズで、和出汁×イタリアンのコク深い“和パッチョ”。カルパッチョやサラダはもちろん、魚料理にもよく合います。

ときめき調味料  
選手権2019  
鍋のおとも部門  
最優秀賞

ときめき調味料  
選手権2020  
鍋部門 最優秀賞



商品コード | 1007  
プレミアム  
黒酢ぽん酢  
枕崎の鰹 (200ml)

1,450円(税込)



商品コード | 0187  
プレミアム  
黒酢ぽん酢  
柚子 (200ml)

1,450円(税込)



商品コード | 0188  
プレミアム  
黒酢ぽん酢  
胡麻 (200ml)

1,450円(税込)

## 夏の特別キャンペーン実施中

Summer 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



黒酢青梅

※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 9:00~17:30/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 夏のおすすめパン

マーガリン・ショートニング不使用  
子どもが安心して食べられるパン

パンにも栲志田ならではのこだわりを、そのままに  
余計なものに頼らず、丁寧に。毎日食べるパンだからこそ、シンプルで安心できる  
素材にこだわったやさしいパンです。

## 私たちの「無添加」基準

PANTOSUがつくるパン生地には、以下の添加物を一切使用していません。

乳化剤 イーストフード ビタミンC(酸化防止剤) 保存料・香料・着色料 pH調整剤・増粘剤



無添加ベーコンを使用  
チーズの香ばしさがやみつきに  
ベーコンチーズ

もちもち生地の甘いご褒美  
はちみつチーズざりパン



一晚熟成フランス生地の  
国産バター香る  
ガーリックフランス



しほ旨カレーが食欲そそる  
焼きチーズカレーパン



オススメ  
塩とバター香る贅沢な味わい  
トリュフ塩パン



〒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。



PANTOSU公式  
Instagram  
@pantos\_u\_kakuid

## 宮崎 壺中天地 栲志田で味わう

期間 6/1~8/31まで 要予約

団体貸切OK

# 黒酢香る 夏の涼味満喫プラン

写真はイメージです

**Chef's Choice Course Plan**  
一品ずつ提供する  
シェフおまかせ  
コースプラン  
2名様~8名様迄  
お料理のみ(お一人様)  
**¥5,500 (税込)**  
お料理+飲み放題付き(お一人様)  
**¥7,700 (税込)**  
※2名様からご利用可能です。

写真はイメージです

**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  
4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)  
**¥6,700 (税込)**  
※4名様からご利用可能です。

写真はイメージです

**オードブル彩華**  
4~5人前  
家族の集まりやお祝いに、  
華やかなオードブル  
**¥9,180 (税込)**  
※店頭での受け渡しのみ  
要予約(3日前の17:00まで)  
詳しくはお電話にてお問い合わせください。

飲み放題(90分) お一人様 **¥2,200 (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。

中華・黒酢料理とジョージアワインを楽しむ店  
**壺中天地 栲志田**  
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



かくだ 宮崎



オーガニック  
レストラン  
認証店

# オーガニックレストラン 黒酢の郷 栲志田

夏を乗り切る

## 発酵ランチ Fermented Lunch

黒酢や発酵食品を取り入れた、からだにやさしい夏限定ランチ。特別なことを頑張らなくても、「おいしく食べる」ことから始める、気軽な発酵習慣をお楽しみください。

期間: 6/1~8/31まで

### 発酵美健ランチ

¥3,630 (税込)



#### 発酵ランチのこだわり食材



飛騨高山PLEASUREポーク

抗生物質に頼らず育てられた飛騨高山産ポーク。



自社製造の麴

自家製麴から仕込んだ塩麴。



奄美産ナリ味噌

奄美に伝わる郷土味噌。

#### 夏鈴さんオススメポイント

すべての料理にお酢が使われているとは思えないほど、味わい豊かで驚きました。彩りも美しく、食べるたびに気分が上がります♡



## 栲志田のかき氷

ふわふわとろける新食感  
濃厚ミルクかき氷



福岡県産あまおう  
苺のきらめき



屋久島産たんかん  
陽だまりの恵み



有機抹茶「霧王」とあずき  
深緑のしずく



瀬戸内産レモン  
潮風のレモネード

オーシャンビューで味わう、  
鹿児島クラフトビール



オーガニックレストラン 黒酢の郷 栲志田 (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



黒酢の郷 栲志田  
レストラン公式Instagram  
栲志田レストラン公式サイト

かくだ レストラン



世界最古の生産地で造られた希少なジョージアワインと、黒酢研究者が手がける個性豊かなクラフトビールを黒酢と一緒にお届けします。

※ワインは常温便で同梱可能です。なお、クラフトビールと一緒にご購入の場合は、クール便(冷蔵)でのお届けとなります。



KAKUIDA WINE

限定された収穫年しか製造しないベシーニ社の最高傑作。

ベシーニ

スペシャルプレミアム 赤  
Special Premium Dry Red

品 種 サペラヴィ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

アルコール度数 13度

受賞歴 ★サクラアワード2017 シルバー

赤：辛口 商品番号 1621

750ml 4,950円(税込)



New

柑橘、白桃、青りんごの香りに心地よい酸味と調和のとれた味わい

スパークリング ブリュット

品 種 ティツカ・チヌリ・ムツヴァネ・クラフナ

アルコール度数 12度

白：辛口 商品番号 3909

750ml 3,300円(税込)



KAKUIDA BREWERY

No.3ベリッソ 190本限定

「ジャパン・グレートビア・アワーズ2024」

木片および木樽熟成サワービールスタイル

ボトル・缶部門 ゴールド受賞

パーボン樽の3年熟成が、深く柔らかな口当たりと程良い酸味をプラス。

商品コード | 3830

パレルエイジドサワー  
スタウト3+year (330ml)

Alc. 9.0%/IBU 75 1,500円(税込)

100本限定

シェリー樽熟成。わずかな酸味の中にミルクィな甘味のある上品なスタウト。

商品コード | 4179

木樽ミルクスタウト

Alc. 9.0%/IBU 75 (750ml)

常温発送

3,800円(税込)



深いピー色、程よい渋み、サクランボやいちごの香りが特徴です。

チェルティ クヴェヴリ 赤

SAPERAVI QVEVRI

品 種 サペラヴィ

アルコール度数 13.5度

オークタイプ クヴェヴリ(壺)

赤：やや辛口 商品番号 1672

750ml 3,960円(税込)

壺造り  
ワイン



黒酢のような琥珀色に洋梨、蜂蜜、スパイスの香り、バランスの良い味わいが特徴です。

チェルティ クヴェヴリ キシ

KISI QVEVRI

品 種 キシ

アルコール度数 13度

オークタイプ クヴェヴリ(壺)

白：やや辛口 商品番号 2528

750ml 3,630円(税込)

壺造り  
ワイン

ジョージア独自の品種、サペラヴィ単一でつくられる赤。

シュフマン サーモ サペラヴィ

Saperavi

品 種 サペラヴィ

アルコール度数 14度

受賞歴 ★インターナショナル・ワイン・チャレンジ2010推薦

赤：辛口 商品番号 1619

750ml 2,420円(税込)



ルカツィテリ種単一で、丸みのある柑橘類、リンゴの香りを持っています。

トビルヴィーノ ディデブリ

ルカツィテリ RKATSITELI

品 種 ルカツィテリ

アルコール度数 13度

受賞歴 ★デキャンター・ワールドワインアワード2010推薦  
★インターナショナル・ワイン・チャレンジ2011ブロンズ

白：辛口 商品番号 1618

750ml 2,530円(税込)



「インターナショナル・ピアカップ2023」  
部門賞 ゴールド受賞

カテゴリーチャンピオン受賞

白桃の生み出すグレープフルーツフレーバーと酸味が心地良くて新しい

商品コード | 3139

しろこうじ

白桃サワー

Alc. 4.5%/IBU 30

(330ml)

1,045円(税込)



「ジャパン・グレートビア・アワーズ2020」ブロンズ受賞

程良いアルコール感に、モルトの香ばしさと甘さのバランスが絶妙。

商品コード | 0554

アメリカン

レッド

Alc. 6.0%/IBU 31

(330ml)

880円(税込)



「ジャパン・グレートビア・アワーズ2021」ブロンズ受賞

小麦の甘さとフルーティなフレーバーが最高にマッチして飲みやすい

商品コード | 0556

ベルジャン

ホワイト

Alc. 5.0%/IBU 14

(330ml)

770円(税込)



ジョージア独自の品種、サペラヴィ単一でつくられる赤。

シュフマン サーモ サペラヴィ

Saperavi

品 種 サペラヴィ

アルコール度数 14度

受賞歴 ★インターナショナル・ワイン・チャレンジ2010推薦

赤：辛口 商品番号 1619

750ml 2,420円(税込)



ルカツィテリ種単一で、丸みのある柑橘類、リンゴの香りを持っています。

トビルヴィーノ ディデブリ

ルカツィテリ RKATSITELI

品 種 ルカツィテリ

アルコール度数 13度

受賞歴 ★デキャンター・ワールドワインアワード2010推薦  
★インターナショナル・ワイン・チャレンジ2011ブロンズ

白：辛口 商品番号 1618

750ml 2,530円(税込)



「ジャパン・グレートビア・アワーズ2020」シルバー受賞

小麦とモルトの甘さの中に、乳酸とゆずの爽やかなテイストが引き立つ

商品コード | 0557

乳酸発酵

柚子サワー

Alc. 5.5%/IBU 21

(330ml)

880円(税込)



モルトの甘さとしっかりとした苦さを追求したシンプルなエール(苦味党の皆様へ)

商品コード | 3252

スマッシュ

SMaSH

Alc. 5.0%/IBU 44

(330ml)

880円(税込)



「ジャパン・グレートビア・アワーズ2020」シルバー受賞  
重厚なボディと熟成されたモルトとホップの複雑な深い味わい。

商品コード | 0555

熟成スタウト

Alc. 9.0%/IBU 75

(330ml)

990円(税込)



8/31まで

商品番号 4180

上記6種類のワインセット

6本合計  
20,790円

黒酢生活  
特別価格

18,000円

2,790円お得!

送料  
無料



ジョージアワインのご購入はこちらから

カクイダワイン

検索



https://kakuida-wine.com スマートフォンはこちらから

※ピンテージ変更に伴い、ラベルデザインが変更となる場合がございます。  
※通常は常温便で発送いたします。クール便(別途440円・税込)をご希望の場合は、ご注文時にお知らせください。

お酒は20歳になってから

ご購入はカクイダブルワリーオンラインストアから

カクイダブルワリー

検索



https://kakuida-brewery.com/ スマートフォンはこちらから

※小さな醸造所で手造りしているため、お届けまでお時間をいただく場合がございます。  
※発送の場合はクール便440円(税込)が加算されます。

お酒は20歳になってから