料金後納
楠志田
ゆうメール

暮らしに、うれしい黒酢「楠志田（かくいだ）」

黒酢生活®

冬号
2026 vol.79



79号プレゼント　2027年 1月31日迄

通販で10,000円以上＼ご購入のお客様全員に／

ポケクロ ゴールド 65ml

三年熟成 楠志田 有機



※ボトルの中身は3年熟成黒酢「楠志田 有機」(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 ｜ 検索
onlineshop.kakuida.com



楠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 1,620円(税込)
◉2回目以降ご注文価格 2,592円(税込)

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）
フリーコール 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
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、または別送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、de蓬酢、冷凍パン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。
冷凍果実、de蓬酢、冷凍パン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日間以内にお願いいたします。(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。)

楠志田（かくいだ） 福山黒酢株式会社
[本部]〒890-0008 鹿児島県鹿児島市伊敷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。

＼ SNSで話題！ ／

料理研究家・松本りえさんに聞きました

素材を楽しむレシピ Recipe



卵不使用！アボカドマヨネーズ

【材料】

アボカド	1個（200〜250g程度）
絹豆腐	80g
オリーブオイル	大さじ1
黒酢	大さじ1
塩	3つまみ（2〜3g）



【つくり方】

全ての材料を合わせ、なめらかになるまで撹拌

Point

できた後は1〜2日で食べ切ってください◎



Interview

家族を守る、おいしい食卓

「家族の健康を守りたい」その思いが、私の食卓の原点です。

夫が体調を崩したことをきっかけに「健康は、当たり前じゃない」そう感じ、「食」を見つめ直すようになりました。

「食べることは生きること」だからこそ、食材や手に取るものの原材料を意識するようになり、麹や発酵食品、昔ながらの製法で丁寧に作られた調味料を暮らしに取り入れるようになりました。

健康は、決して目に見えるものではありません。でも、小さな選択が、家族の身体や未来を作っていく。そして、いつか振り返ったとき、「あの食卓があったから、今がある」そう思えるような日々を、家族と重ねていきたい。そんな想いを込めて「家族を守る、おいしい食卓」を届けています。

中でも桷志田さんの黒酢は、まろやかな酸味と深いコクで、いつもの料理をぐっとおいしくしてくれる、私の食卓に欠かせない調味料です。

「おいしいね」と言いながら、大切な人たちと笑顔で食卓を囲む。そんな何気ない毎日が、かけがえのない時間になると思っています。

身体のために我慢するのではなく、おいしいから続けられる。それが何より大事なことなのではないでしょうか。



松本 りえ

Instagram
matsumo.rie_gohan

無添加をテーマに、麹や発酵調味料を使ったレシピを発信。家族の健康と「おいしい」を大切に、毎日の食卓を提案しています。SNS総フォロワー約8万人。「ゆるやか無添加生活」掲載。

JAS規格（有機加工品）認証商品

SEZ-20082601

＼ お出かけ先でも黒酢をお楽しみいただけます ／



ポケクロ〈各65ml〉
各700円（税込）

商品コード｜0163 ①ゴールド
商品コード｜0160 ②ピンク
商品コード｜0156 ③シルバー
商品コード｜0176 ④Myつぼちゃん

※ボトルの中身は「桷志田 有機 三年熟成」（黒酢原液）が入っています。

商品コード｜4089
ポケクロ レブナイズver.
〈65ml〉
800円（税込）



商品コード｜0591
桷志田 有機 三年熟成
〈1800ml〉 一升瓶サイズ
9,700円（税込）

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。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。



機能性表示食品
消費者庁届出番号J162

商品コード｜3974
①桷志田 有機 三年熟成
〈150ml〉
980円（税込）

商品コード｜3971
②桷志田 有機 三年熟成
〈720ml〉
4,200円（税込）

［届出表示］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。

桷志田 有機 三年熟成

JAS規格（有機加工品）認証商品

SEZ-20082601

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



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



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

数量限定



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

数量限定

1/31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）
1,600円お得

送料無料

＼ 鹿屋体育大学と共同開発！ ／

自転車競技部愛飲ドリンク

桷志田「泉」＋青梅黒酢

すっきり飲みやすく、アミノ酸にもこだわった黒酢ドリンク。



商品コード｜0140
青梅クロスウォーター
〈500ml〉
350円（税込）



商品コード｜0141
青梅クロスウォーター
24本入り〈500ml〉
8,400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｜0887
天の調 十年熟成
（てんのしらべ）〈100ml〉
2,550円（税込）

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

甕壺付き 酢酸菌入り



商品コード｜0129
桷志田 宝 十年熟成
〈1000ml〉
17,850円（税込）

時を重ね、旨味を深めた特別な黒豆酢

PANTOSUの冷凍パン Frozen Bread

毎日食べるパンだからこそ、余計なものに頼らず、素材を大切に、ひとつひとつ丁寧に焼き上げています。焼きたてのおいしさをそのまま冷凍し、ご自宅へ。いつでもPANTOSUの味をお楽しみいただけます。



冷凍でお届けします



商品コード | 4256
11月中旬順次発送
ベーグル6個セット
〈湯だねベーグル約90g×3個＋全粒粉ベーグル約90g×3個〉
1,880円（税込）



商品コード | 4257
11月中旬順次発送
塩パン6個セット
〈約76g×6個〉
1,670円（税込）



商品コード | 4258
11月中旬順次発送
バターロールパン6個セット
〈約60g×6個〉
1,820円（税込）

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

※手作りの為、焼き上がりに個体差があります。○送料＋クール便代440円（税込）が加算されます。 ※配送はクール便（冷凍）の為、常温・冷蔵商品との同梱はできません。

パンと黒酢の店 PANTOSU
〒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）
PANTOSU公式インスタグラム @pantosu_kakuida

桝志田のケーキ Kuroju Cake

有機黒酢を使用した、なめらかなくちど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。このたび、冷凍便でお届けできるようになりました。

※手作りの為、焼き上がりに個体差があります。○送料＋クール便代440円（税込）が加算されます。
※配送はクール便（冷凍）の為、常温・冷蔵商品との同梱はできません。



冷凍でお届けします

商品コード | 3263
①壷畑のベイクドチーズ酢ケーキ
〈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）

6種のフレーバー de逢酢（であいす）

桝志田 有機 三年熟成黒酢に漬け込んだ国産果実を使用。黒酢が果実の旨味を引き出し、まろやかで奥行きのある味わいに仕上げています。



鹿児島紅茶と3種の果実
鹿児島紅茶の香りに、ブルーベリー、すもも、いちごを合わせた華やかな味わい。



いちごマスカルポーネ
いちごの甘酸っぱさに、マスカルポーネとホワイトチョコのコクを重ねた味わい。



ブルーベリーヨーグルト
ブルーベリーの豊かな果実味に、ヨーグルトのやさしい酸味を合わせた爽やかな味わい。



すももアーモンド
すももの甘酸っぱさに、アーモンドミルクのまろやかなコクを合わせた味わい。



たんかんチョコレート
屋久島たんかんのジャムに、チョコレートのコクを合わせた大人の味わい。



りんごキャラメル
徳之島の純黒糖で煮たキャラメルに、りんごを合わせた香ばしい味わい。



6つの味を楽しめる定番のセットです。
商品コード | 4250
de逢酢6個セット
〈100ml×6個〉
4,064円（税込）
11月中旬順次発送



全6種を2個ずつ楽しめる贅沢なセットです。
商品コード | 4255
de逢酢12個セット
〈100ml×12個〉
6,980円（税込）
11月中旬順次発送

○発送の場合は送料＋クール便代440円（税込）が加算されます。 ※配送はクール便（冷凍）の為、常温・冷蔵商品との同梱はできません。

New

ちょっと贅沢な冬アイス

de逢酢（であいす）



黒酢とアイス、逢わせてみました。

黒酢の深みと果実の華やかさを、ひんやり楽しむ。
桝志田が提案する、新しいジェラート体験。

de逢酢に込めた想い

鹿児島でじっくり育まれた熟成黒酢と、鹿児島の果実を中心に選りすぐった国産果実。その二つが出逢うことで、黒酢の深みと果実の華やかさが口の中で重なり合い、これまでにない味わいが生まれます。
健康的でありながら、どこか少し距離を感じる「黒酢」も、ジェラートになることで驚きや感動をもたらす新しい存在へ。
鹿児島の風土や素材、そして人をつなぎ、旅行者にも地元の人にも「鹿児島って美味しい」と感じてもらえる、“発酵との新しい出逢い”を届けます。

＼ de逢酢の開発でコラボしました！／

ジェラートマエストロコンテスト2022

“ジェラートの匠” 日本一に輝いた実力



SWEET SWEETS LABO
シェフパティシエ　**本多エリカ**

鹿児島の素材を生かしたスイーツを生み出す、実力派パティシエ。2022年、ジェラートマエストロコンテストで日本一に輝いたジェラートの匠。

Instagram　WEB

SWEET SWEETS LABO 本多さんへインタビュー

Q コラボのきっかけは？

桝志田さんの黒酢に漬け込んだ果実を、余すことなく魅力として届けたいという想いからコラボが始まりました。黒酢で深みを増した果実の味わいを生かし、鹿児島の素材と掛け合わせ、ジェラートならではの新しいおいしさを6種類に仕立てました。

Q de逢酢に込められた想いは？

素材との出逢い、黒酢との出逢い、そして人との出逢い。さまざまな「出逢い」が重なって、このジェラートが生まれました。果実の個性を大切にしながら、黒酢だからこそ生まれる味わいの奥行きを表現し、食べる方にも新しい出逢いを届けたいと考えました。

Q 黒酢ジェラートを作る上でこだわったことは？

黒酢の風味を強く出しすぎず、果実本来のおいしさを生かしながら、まろやかで奥行きのある味わいに仕上げることにこだわりました。また、これまでのジェラートにはない素材の組み合わせにも挑戦し、黒酢だからこそ引き出せる新しいおいしさを表現しました。

Q このジェラートを通して、どんな味わいを届けたいですか？

黒酢と聞くと、酸味の強い味を想像される方もいらっしゃると思いますが、実際に食べていただくと、そのまろやかさと果実との相性の良さに驚いていただけると思います。6種類それぞれに異なる素材を組み合わせ、果実の魅力と黒酢の奥深さを楽しめる味わいに仕上げました。鹿児島の素材と黒酢、そしてジェラートという新しい出逢いが、皆さまの「おいしい！」という新たな発見につながれば嬉しいです。



毎日を、やさしく整える一杯。

煎茶コンブチャ
Kombucha

お茶から生まれた、
やさしい発酵ドリンク。



すっきり、やさしい。
わたしのひととき。

西製茶の
有機栽培
霧島茶
使用



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?

お茶に、酵母や乳酸菌などの微生物を加えて発酵させた、伝統的な発酵飲料です。煎茶ならではのやさしい旨みと、発酵由来のフルーティーな酸味が調和した、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。

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

ミスユニバース鹿児島 夏鈴さんに聞いたおすすめポイント

すっきりさっぱりとした味わいで飲みやすく、私は毎朝の習慣にしています。朝に一杯取り入れることで、毎日のリズムが整うような感覚がお気に入りです。

こんな方におすすめ

- すっきりした飲み物を選びたい方
- 発酵飲料に興味がある方
- 毎日の食生活に、腸活を取り入れたい方
- 美容を意識した食生活を心がけている方
- 食事と一緒に楽しめる、発酵飲料を探している方

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。

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
送料無料
100g×30本　15,000円（税込）

黒酢焼きドーナツ
Kurozu Donut

3年熟成黒酢「枏志田」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、
もっちりふわふわ食感の
焼きドーナツです。



商品コード｜2200
プレーン〈1個〉
250円（税込）



商品コード｜2205
抹茶〈1個〉
280円（税込）



商品コード｜2209
黒糖〈1個〉
280円（税込）



商品コード｜2668
ほうじ茶〈1個〉
280円（税込）

ジャム
Kurozu Jam

3年熟成有機黒酢「枏志田」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。



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｜3699
①いちご&すもも〈110g〉
商品コード｜3698
②完熟梅〈110g〉
商品コード｜3697
③ブルーベリー〈110g〉
各600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



ポケクロ
ゴールド
65ml
※プレゼント詳細は
表紙をご覧ください。

枏志田のこだわり｜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。
寒い季節はホットドリンクやお鍋、デザートソースなど、季節に合わせた楽しみ方を。



JAS
有機JAS
認証農園



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

黒酢の郷から、果実づくりにも新たな挑戦
有機JAS認証農園育ちのみかん

鹿児島県霧島市福山町。豊かな自然と、この土地ならではの気候に恵まれた黒酢づくりの郷で、私たちは新たな挑戦を始めています。私たちが大切にしてきたのは、素材と真摯に向き合い、一つひとつ丁寧にものづくりをすること。伝統の甕壺仕込みで育む黒酢だけでなく、一緒に味わう果実も自分たちの手で育てたい。そんな想いから、自社農園「AGRI KAKUIDA」では、みかん、ブルーベリー、すもも、パッションフルーツの栽培に取り組んでいます。
そしてこのたび、みかんとブルーベリー農園で有機JAS認証を取得しました。黒酢だけでなく、果実も自分たちの畑から。原料づくりからこだわることは、私たちが目指すものづくりの新たな一歩です。
太陽の光を浴び、福山の風土で育つみかん。季節とともにゆっくり実りを深め、爽やかな香りとみずみずしい美味しさを蓄えていきます。そんなみかんの魅力を、長い年月をかけて熟成させた有機黒酢と合わせた「生フルーツ黒酢みかん」。みかんの甘酸っぱさと黒酢のまろやかな酸味が重なり合い、すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。
果実を育てるところから、黒酢と合わせて一杯の美味しさを届けるまで。福山の風土と、私たちのものづくりへのこだわりが詰まった味わいを、ぜひお楽しみください。







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｜3516
生フルーツ黒酢
完熟梅
〈500ml〉
2,950円（税込）



商品コード｜0266
生フルーツ黒酢
ゆず
〈500ml〉
2,950円（税込）



Pick up

栽培期間中
無農薬



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▶
かくいだ オンライン｜検索

黒酢ドレッシングシリーズ

日本野菜ソムリエ協会主催
調味料選手権2013
サラダ部門 入賞



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）



★★★ 冬のおうちレシピ ★★★

海老とかぶの柚子塩マリネ

ドレッシングに油と塩分が含まれているので、オリーブオイルなど使用せず調理可能!

＼レシピはこちら／

プレミアム黒酢ぽん酢シリーズ



日本野菜ソムリエ協会主催
調味料選手権2020
鍋部門
最優秀賞

日本野菜ソムリエ協会主催
調味料選手権2019
鍋のおとも部門
最優秀賞



商品コード｜0188
①プレミアム
黒酢ぽん酢
胡麻 〈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｜1007
③プレミアム
黒酢ぽん酢
枕崎の鰹 〈200ml〉

各 **1,450円**（税込）

★★★ 冬のおうちレシピ ★★★

手羽先と冬野菜のぽん酢煮

白ごまを散らすと、香ばしさが加わりコクのある風味豊かな味わいに!

＼レシピはこちら／

シェフの調味料シリーズ



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）



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）

椚志田セレクト



商品コード｜4187
①有機エキストラヴァージン
オリーブオイル
〈250ml〉
2,160円（税込）

商品コード｜4188
②有機エキストラヴァージン
オリーブオイル
〈500ml〉
3,564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**



ポケクロ
ゴールド
65ml
※プレゼント詳細は表紙をご覧ください。

第17回 調味料選手権2026 受賞!

全国の調味料が集う舞台で椚志田の調味料が高く評価されました。

椚志田のこだわり
保存料・着色料無添加

食べる黒酢シリーズ

日本野菜ソムリエ協会主催
調味料選手権2022
万能調味料部門
入賞



商品コード｜3207
食べる黒酢シリーズ
TABEKURO
〈タベクロ〉
ゴロッとポーク
〈110g〉
840円（税込）

調味料選手権
2026
最優秀賞
野菜を使った調味料 部門



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）



商品コード｜6101
食べる黒酢
ちょい辛
〈180g〉
780円（税込）

日本野菜ソムリエ協会主催
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）



★★★ 冬のおうちレシピ ★★★

ポークのタコス風ラップ

斜めに切って断面を見せたら色鮮やかでお弁当などにもおすすめ!

＼レシピはこちら／

調味料選手権とは

全国各地の知る人ぞ知るご当地調味料やメーカーいちおしの調味料を発掘し、社会にその存在を知ってもらうきっかけとなることを目的としています。調味料の魅力を社会に広め、調味料業界が一層活性化することを目指し、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が記念日としている11月3日「いい味覚の日/調味料の日」に、毎年最終審査会を実施している品評会形式イベントです。

合わせ酢シリーズ



★★★ 冬のおうちレシピ ★★★

酸辣湯

すし黒酢は火を止めてから入れると、酸味と香りが残りうま味アップ!

＼レシピはこちら／

日本野菜ソムリエ協会主催
調味料選手権2014
ごはんのおとも部門
入賞

調味料選手権
2026
酢部門
入賞



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｜0212
すし黒酢
〈200ml〉
800円（税込）

商品コード｜0213
鰹黒酢
〈200ml〉
800円（税込）

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▶
かくいだ オンライン ｜ 検索

黒酢商品の

福袋

2027年「黒酢の郷桷志田」初商いは1月2日～
通販の初商いは1月4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」

商品コードI 4244

生フルーツ黒酢ブルーベリー 500ml
生フルーツ黒酢りんご 500ml
完熟梅ジャム 110g
ポケクロ ゴールド 65ml

合計7,550円(税込)
相当の商品が
1,550円お得!!

6,000円(税込)



数量限定

福袋「宝」

商品コードI 4245

桷志田有機 三年熟成 720ml／黒酢ドレッシングオニオン 200ml
プレミアムぽん酢醤 200ml／食べる黒酢ちょい辛 180g
三杯黒酢 200ml ／生フルーツ黒酢ゆず 500ml
さしみ黒酢 200ml ／ブルーベリージャム 110g

合計12,544円(税込)
相当の商品が
2,544円お得!!

10,000円(税込)
送料無料



数量限定

福袋「泉」

商品コードI 4246

桷志田有機泉 十五年熟成 720ml／黒茶コンブチャ 720ml
生フルーツ黒酢完熟梅 500ml／黒酢ドレッシング柚子塩 200ml
スカイベリー&すもも ジャム 110g／TABEKURO根菜 110g
醤黒酢 200ml ／すし黒酢 200ml／プレミアムぽん酢柚子 200ml
ジャポネソース 150ml

合計23,264円(税込)
相当の商品が
5,264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1/4より順次発送いたします。※お届け希望日は1/8よりご指定いただけます。
※2027年1月31日(日)までのご注文となります。

宮崎 壷中天地(こちゅうのてんち)桷志田(かくいだ)で味わう 特別な忘新年会プラン

11/1～1/31まで



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

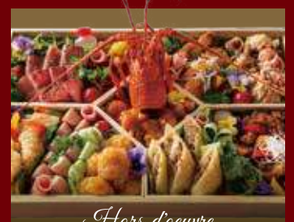
お料理のみ(お一人様)
¥5,500(税込)
お料理+飲み放題付き(お一人様)
¥7,700(税込)
※2名様からご利用可能です。



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)
¥6,700(税込)
※2名様からご利用可能です。



Hors d'oeuvre

オードブル鳳蘭(ほうらん)
4～5人前

特別な日を彩る、
華やかなオードブル
¥22,000(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。

プラン限定特別価格 **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。

※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
壷中天地 桷志田
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

壷中天地 桷志田公式 Instagram

かくいだ 宮崎

JAS 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認証店
黒酢の郷 桷志田
ORGANIC RESTAURANT



クリスマスランチ

桜島鶏のグリル 福山みかんのソース・真鯛のソテー ピスタチオソース
食前酢・前菜・サラダ・小鉢・スープ・メイン
デザート・酢ムージーorコンブチャ

期間 12/1～12/25 **¥3,850**(税込)



初春御膳

鴨ロース・市場直送旬魚のブイヤベース
食前酢・前菜・サラダ・小鉢・スープ・メイン
デザート・酢ムージーorコンブチャ

期間 1/2～1/11 **¥4,400**(税込)



クリスマスオードブル(大) 5～6人前 **¥10,000**(税込)
オードブル(中) 3～4人前 **¥7,500**(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いません。
霧島市・姶良市・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。



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・酢ムージーorコンブチャ

期間 1/12～2/28 **¥3,850**(税込)

【年末年始の料金について】1/2～1/5は、一部メニューを除きお正月料金となります。 ※初春御膳は期間中も4,400円(税込)でご提供いたします。



Tik Tok LIVE 配信中！
フォローしてね!

日本初の黒酢レストラン
黒酢の郷 桷志田(かくいだ)

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

カクイダブルワリーの クラフトビール



黒糖入り黒酢ソフトクリーム



黒酢の郷 桷志田 レストラン公式Instagram

桷志田レストラン公式サイト▼

かくいだレストラン

※1階売店・2階レストランで販売中！