

【万博】伝統と技術を活かしたこだわりの逸品

## 純米酢「名誉金牌」新発売

～火入れをしない『生の酢』で格別にふくよかな味わいを実現～

1590年頃、豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ醸造酢メーカー、タマノイ酢(株)(本社：大阪府堺市 代表取締役社長：播野貴也)は、かつて132年前のシカゴ万博で名誉金牌賞を受賞し、誕生した醸造酢「名誉金牌タマノイ酢」を現代の製法で再現した「名誉金牌」を2025年3月1日より数量限定で発売いたします。これまで培った技術と伝統を活かし、可能な限り当時の味わいと製法を再現しました。『静置発酵』にこだわり、じっくり時間をかけてコクと旨みを醸成。加熱殺菌をしていないので豊かな風味が残っており、『生の酢』のふくよかな味わいをお楽しみいただけます。



## ついによみがえる あの時の味わい

タマノイ酢は、創業前の1893年(明治26年)開催のシカゴ万博に初出展しました。その後も万博を通じて世界へお酢の魅力や日本の食文化を発信してきた歴史があり、今回の2025年大阪・関西万博は5回目の出展となります。初出展のシカゴ万博で、名誉金牌賞を受賞し、誕生した「名誉金牌タマノイ酢」が、一大プロジェクトを経て、令和版として復刻。創業当時から引き継がれる伝統の技法によって醸造を進め、ついに蔵出しされました。当製品は4月13日～5月12日の出展期間中、ORA外食パビリオン『宴～UTAGE～』ブース1階にて販売を予定。そのほか“紅白”をテーマに赤酢、白酢2種類のシャリで提供する和牛肉寿司の白シャリに使用され、その歴史的な味わいをお楽しみ頂けます。

日本のお酢の発祥の地である堺で古くから酢作りを行ってきたタマノイ酢は、今後もこれまでの伝統を活かし、より豊かで健康的な食生活に貢献できるよう、さらなるお酢の価値を追求いたします。

# 「名誉金牌」のこだわり

1.生の酢  
火入れ(加熱処理)をしていない『生の酢』です。ツンとした酸味が少なく、まろやかで上品な味わいが特徴です。どんな料理にもお使いいただけますが、特に酢の物やドレッシングなど加熱をしないお料理で生のままお使いになり、豊かな香りやふくよかな味わいをご堪能ください。

2.100%静置発酵の純米酢  
一般的に多く見られるお酢の製造法は、原料液に空気を送りながら攪拌して短時間で製造する『通気発酵法』なのに対し、本品はゆっくりと時間をかけて発酵・熟成する昔ながらの『静置発酵法』で造られたお酢を100%使用しています。手間や時間はかかりますが、酸味だけではなく、奥深い香りとコク、旨みのある酢に仕上がりました。

3.当時使用されていたとされる酵母を使用  
今回の復刻にあたり、過去の資料の徹底的な調査、担当者への貴重なヒアリングを行いました。本品は当時使用されていたとされる酵母を使用しています。

## ■ 名誉金牌

### ● 製品概要

- ・伝統的製法『静置発酵』100%のお酢で奥深い香りとおコクを実現
- ・加熱殺菌していない『生の酢』で、食材の味を引き立たせる
- ・当時使用されていたとされる酵母を使用
- ・ツンとした酸味が少なく、まろやかで上品な味わい
- ・185mlの瓶入りで、食卓でそのまま使いやすい



### 名誉金牌を使ったおすすめレシピ

- ・お寿司
- ・ドレッシング
- ・酢の物
- ・酢漬け

### 【開発担当者の声】試行錯誤を重ね、極上の純米酢に

ラボで少量の試作を行いました。発酵がうまくいかないことが多く、試行錯誤を重ねて現場レベルで実現させました。静置発酵でじっくり発酵させ、原料である米本来の甘みと旨みを感じられる極上の純米酢に仕上がりました。酢酸特有の鼻に抜けるツンとした酸味が少ないので、お酢が苦手な方にも抵抗なく、ご使用いただけると思います。酢の物や酢漬けなどシンプルなお料理にお使いいただき、素材そのままの味わいをお楽しみください。



タマノイ酢株式会社 中央研究所  
製品開発 金山 理佐

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
185ml	オープン価格 (店頭参考価格:538円/税込)	米酢	2025年 3月1日	全国

## ■会社概要

社名 : タマノイ酢株式会社  
所在地 : 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32  
代表取締役社長 : 播野 貴也  
創業 : 1907年(明治40年)6月  
事業内容 : 醸造酢、粉末酢、各種調味料、  
レトルト食品および菓子・健康飲料などの製造・販売  
URL : <https://www.tamanoi.co.jp/>



### ▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 広報担当

(大阪) 吉田 TEL:072-238-1022 e-mail: [kouhou@tamanoi.co.jp](mailto:kouhou@tamanoi.co.jp)  
(東京) 上村 TEL:03-3203-6940 e-mail: [tkouhou@tamanoi.co.jp](mailto:tkouhou@tamanoi.co.jp)

