

内堀醸造と高酸度酢のご紹介



内堀醸造株式会社

酢造りは酒造りから

～基礎調味料の新しい可能性を創造し、全国、そして世界へ～

会社名 内堀醸造株式会社
代表取締役 内堀泰作
従業員数 168人
創業 明治9年（1876）
法人設立 昭和26年2月
資本金 49,780,000円
第三者認証 平成24年ISO22000取得、FSSC22000取得
J A S 及び有機JAS認定工場



本社・工場 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437-1
アルプス工場 〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切160番355号



会社の特徴

「酢造りは酒造りから」

内堀醸造の強みは、基本理念として掲げている「酢造りは酒造りから」という考えです。
この理念のもと、美味しい酢にするための酒（酢もろみ）造りのノウハウを蓄積することで、酢のあらゆるニーズに対応できる品揃えを実現できます。

☆酢専門メーカー

家庭用商品に限らず、大手メーカーや中食／外食への原料供給なども行っており、グループ会社には飲む酢を販売するオックスハートもあります。
食酢のみの製造を行う専業でありながら、独自の技術研究をもとに成長を続けています。

☆特徴的な酢の醸造

- 酢酸酸度20%の醸造酢・・・一般的な高酸度酢は酸度10～15%に対して、酸度20%まで醸造可能。コスト削減にお役立ちできます。
- 米酢・・・酢造りの基本を酒造りと考えて、自社で米麹を造っています。手間のかかる米麹造りを行うことで、良い米酢造りができます。
- 多彩な果実酢・・・一般的なりんご酢やぶどう酢以外にも、様々な果汁から酒を造り、酢を造っています。

内堀醸造株式会社 会社概要



社名 内堀醸造株式会社
創業 明治9年（1876年）
資本金 4,978万円
代表取締役 内堀泰作

内堀泰作



札幌営業所

アルプス工場

長野県上伊那郡飯島町
従業員数：約43名

瓶詰、PET、BIB、タンクローリー 約150アイテム数



本社

本社・本社工場

岐阜県加茂郡八百津町
従業員数：約95名

瓶詰、業務用PET、BIB、袋商品、
タンクローリー、1tコンテナ等
約850アイテム数

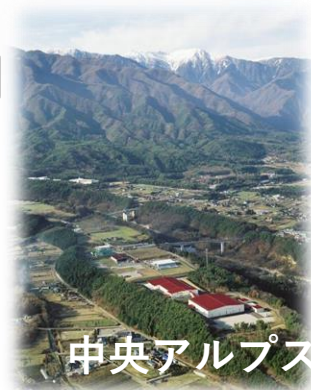
アルプス工場



東京支店

名古屋支店

大阪営業所



中央アルプス³

全体従業員数 約165名（平均年齢約34歳）
第三者認証 ISO22000、FSSC22000取得
JAS及び有機JAS認定工場 ユースエール認定企業

内堀醸造の理念



酢
酒 作

酢は酒から作られています

基本理念

酢造りは酒造りから

よい酢造りはよい酒（酢もろみ）造りから始まると考えています。
酢にとって美味しい酒（酢もろみ）とは何か？を追求しています。

存立基盤

水・空気・微生物

発酵食品である酢は、麹菌・酵母菌・酢酸菌と3種類の微生物の働きによって造られます。
きれいな水、清い空気、そこに育つ酢酸菌こそが、酢造りにとってかけがえのない材料です。



本社工場の裏を流れる木曽川



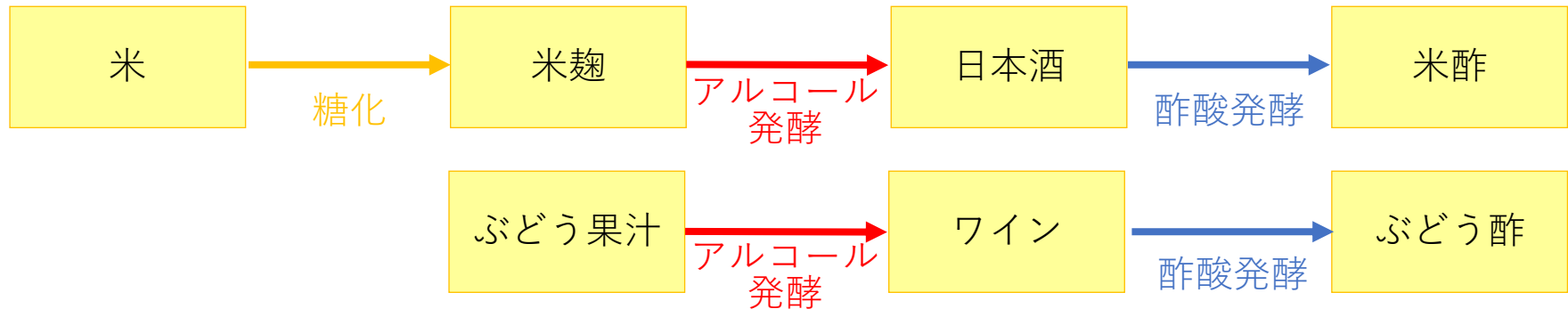
中央アルプス

アルプス工場

基本理念 『酢造りは酒造りから』



「酒(酉)」+「作る(乍)」→「酢」



酢のもとである酒造りから力を入れております。

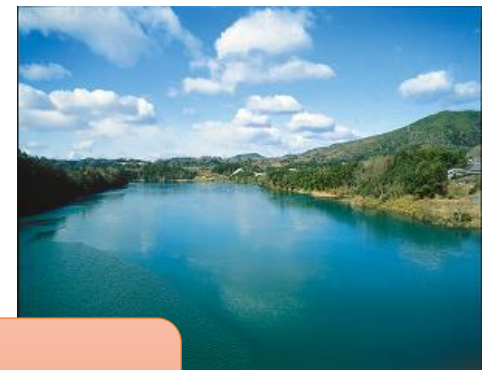
存立基盤 『水・空気・微生物』



食酢専門メーカーとして立地環境を大切にしています。

きれいな水、清らかな空気、そこに育つ酢酸菌、これらはかけがえのない酢造りの存立基盤です。

↓ 木曽川 (岐阜県加茂郡八百津町)



本社工場は木曽川のほとり、
アルプス工場は中央アルプスの麓に立地しています。

● 米酢

- 多くの製品のベースとなる酢。精米から蒸米、低温アルコール発酵を経て酢造りにとって最適な香りのよいもろみ造りを目指す。
- 日本の酢としてコクとまろやかな味が特徴。すのもの、寿司等に使用される。

● 果実酢

- ぶどう酒やりんご酒等、果汁原料を選別し、事前に試験発酵を行った後に様々な種類の果汁からアルコール発酵を行う。
- 果実酢は原料独自の香りと甘みが生きている。

● 蒸留酢

- もろみを減圧蒸留し香り豊かな蒸留酒を造る。
- 蒸留酒から造る蒸留酢は純粋性が高く、原料の漬け込み等に相性が良い。

● 粕酢

- 熟成した酒粕から造る旨み成分の高い酒粕酢
- 脇役だが酒粕から造った酢はすし酢や穀物酢等にブレンドすることで味の調和がとれる。



幅広い分野で酢は活躍しています



今回のみらいPitchにて募集する内容



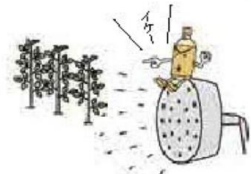
農業における酢の活用方法の実証で
協業頂ける企業様を募集します

酢の散布効果について

曇天続きでも、酢でトマトの樹勢回復

北海道●富田利彦

3 しよっちゅう散布



酸度15%と、濃度の高い業務用の醸造酢があったので、60倍で葉面散布。配率よりも濃いめなので、葉枯れを防ぐため、日光が強い時間帯は避けています。液肥や微生物農薬に混ぜても問題はないようで、去年は2〜3日おき、今年はついで毎日まいています。

1 悩みがあった



北海道平取町で、トマトを1500坪栽培。近年は7〜8月に曇雨天が続き、1カ月間晴れないことも……。葉が薄く弱くなり、光合成が進みません。そのあと、突然晴れると、樹がなつともないほど萎れてしまいます。水をやっても回復せず、病気にともなりやすい気がします。

4 手応えあり



ニョキニョキ

曇雨天で葉が薄く弱くなるのを完全に防ぐのはムリですが、軽減できていると思います。また、根張りがよくなる効果か、玉肥大が速み、なり疲れからの回復が早いようです。

2 「酢の実力」との出会い



酢を使うようになったのは、『現代農業』2020年9月号「知らなかった酢の実力」特集がきっかけです。光合成でつくられる炭水化物の補充になると知り、「これはいける」と感じました。

湿害対策の応急処置に使った場合のお酢の作用



酢による消毒
栄養生長の一時停止
根酸の合成
根の修復
土中のミネラルを酢が直接キレート化

お酢の葉面散布は濃度の違いで3種類の働き（酸度4.5%の食酢の場合）

- ① 100倍以上……栄養生長を促進
- ② 30〜50倍……湿害で弱った根の応急処置
- ③ 1〜5倍……濃度障害による除草

*条件によっても変わるから、まずは少ない株で試すのがお勧め

農家が教える 酢とことん活用読本(農文協)

40

月刊『現代農業』2020年9月号

窒素消化、栄養吸収促進、成り疲れや青枯病防止に効果があると言われているが、当社でも実際に検証してみたい

- ・ マッチング、パートナー候補様へサンプリング



- ・ 実際の効果を中期的に様々な品種で検証



- ・ 実証効果をもとに当社の高品質、高CPな
高酸度酢で農業チャネルを開拓

個人農家様、農業法人様、
農業チャネルを持つ商社様など
幅広く募集させていただきます。

酢で農業の未来に貢献できることを
目指します。