

OSUYA GINZA プレスリリース

銀座三越増床部分1階、晴海通り沿いに
創業明治9年のお酢の老舗、内堀醸造による
お酢専門ショップ&カフェ

『OSUYA』 9月11日(土) OPEN!!

日本で唯一の酢ムリエが開発した、飲むお酢、酢ウィーツ、酢フードなど斬新なメニューが盛りだくさんです。

内堀醸造株式会社(本社:岐阜県)は東京駅 GranSta で人気を集めている「飲む酢 expre・su TOKYO」の姉妹店としてお酢専門ショップ&カフェ「expre・su Tokyo OSUYA GINZA」を銀座三越増床部分1階にオープンいたします。OSUYAではご家庭用やギフト商品を扱うショップにスタンドカフェが併設しており、お酢の老舗ならではの原料となる果実などを発酵させて造る酢が特徴的なOSUYAのデザートビネガー®をはじめ、酢ウィーツ(酢を練り込んだアイスやソフトクリーム、サワーレーズンサンド他)、酢フード(酢を練り込んで焼いたパンや、ピクルスソーセージ他)など様々なお酢メニューを提供。

プロデュースは日本で唯一の酢ムリエとして開発部門における農林水産大臣賞を個人で受賞している内堀光康氏。酢の魅力を表現したOSUYAのメニューはユニークさ、おいしさ、楽しさがあふれています。



SHOP

OSUYAのデザートビネガー®とお料理酢

一般的な飲む酢はりんご酢にフルーツの果汁を加えたものがスタンダードですが、OSUYAのデザートビネガー®はすべて果物やそのものを発酵させてできたお酢にその原料と同じ素材を合わせるにより、ソフトな酸味と甘い香りのフルーツの旨みが凝縮されています。お酢を造り続けて130年以上の歴史を持つ蔵元ならではのこだわりです。

SHOPではデザートビネガー®他、OSUYAの料理酢もご用意。サラダやお料理にもご利用いただけます。



OSUYA ボトル、パッケージ

酢ムリエによる sumurie シリーズ

酢ムリエ No.0001の内堀光康氏は開発における農林水産大臣賞を個人で受賞しており、毎回発表する酢の魅力を表現したドリンクやフード、スイーツはどれもユニークさ、おいしさ、楽しさがあふれています。今回 sumurie シリーズが新登場。1杯用にポーション分けされた『ビール割り用ビネガー』や家庭で簡単にピクルスが作れる『ピクリングスパイス』、酢漬けたレーズンをバスケットにはさんだ『サワーレーズンサンド』等を提供します。



Sumurie パッケージ写真

expre・su Tokyo
OSUYA
GINZA

CAFÉ

酢ムリエおすすめの**デザートビネガー®**を飲むことができます。大変希少価値の高い『瀬戸内レモンの酢』や水だしコーヒーの器具を使用して5時間かけてスパイスを抽出する『スパイスビネガー』、酢の機能を活かし、ビール特有の香りや苦みを抑えた爽やかな『エクスプレスビール』など酢ムリエが厳選したメニューを提供します。

酢ウィーツ

カフェでお召し上がりいただける OSUYA の酢ウィーツは、アイスとあずきにお酢を練りこんだ『銀座のあずきアイ・ス』やデザートビネガー®を練りこんだソフトクリームの上にお好みのデザートビネガー®をかけるスタイルの『酢フトクリーム』など一見酸っぱさを想像しがちなお酢をスムリエならではの観点で素材の魅力を引き出しています。一度食べたら虜になる味です。

酢フード

料理全体の味を整える調味料としてのお酢の魅力を打ち出した酢フードは驚くことにお酢の存在感をそれほど感じさせません。カフェのメニューにはお酢を練りこんで焼き上げた『酢ムリエパン』や『酢ムリエのソーセージ』など驚きの酢フードが盛りだくさんです。

内堀醸造

創業明治九年、130年以上の歴史を持つ内堀醸造のお酢は本社（岐阜県加茂郡八百津町）とアルプス工場（長野県上伊那郡飯島町）で造られています。酢という文字は、「酉」（酒）から「乍」（作る）と書くように、よい酢造りはよい酒（もろみ）造りから始まります。内堀醸造では原材料から商品まで一貫した品質管理を行い、アルコール発酵、酢酸発酵、熟成作業を独立させ、厳しい品質管理のもとで製品を造っています。また、酢造りにとって大切な物として水と酢酸菌があります。これらによっても酢のおいしさは大きく変わってきます。しかし水も酢酸菌も自然のもので原料や造り方のように自由に選り好みできません。きれいな水、清い空気、そこに育つ酢酸菌こそかけがえのない酢造りの材料の一つなのです。川と山々に恵まれた水と空気、そしてそこに育つ酢酸菌はまさに内堀醸造の存立基盤となっています



スパイスビネガー500円



銀座のあずきアイ・ス 480円



酢ムリエのソーセージイメージ



内堀醸造アルプス工場写真

OSUYA GINZA プレスリリース

■「OSUYA」店舗概要 ※2010年8月27日現在

店舗名) **expre・su Tokyo OSUYA GINZA (エクスプレ・ス 東京 お酢屋 銀座)**

※OSUYA のみの表記も可能です

住所) 東京都中央区銀座4-6-16 三越1階

URL) <http://www.uchibori.com/osuya/>

電話) 03-3561-7401



イメージCG

オープン日) 2010年9月11日(土)

営業時間) 10:00-23:00

MENU)

CAFE 1品 240円~1,000円 33種 ※価格が多少変更する可能性があります

ふじ林檎ビネガー290円・ビネガーティー(瀬戸内レモン) 330円・ブルーベリービネガーラテ 400円・

ローズヒップビネガーソイラテ 340円・ホット・スパイスビネガー500円・

エクスプレスビール 380円・ビネガーワイン 500円・酢フトクリーム 380円・銀座のあずきアイ・ス 480円・

酢スムリエドッグ7種のピクルス付き 450円・酢ムリエのソーセージ 320円等

SHOP 1品 158円~5,250円 ※価格が多少変更する可能性があります

アカシアはちみつ 60ml / 1,050円・ブルーベリー150ml / 2,100円・瀬戸内レモン 150ml/1,155円

内堀醸造のお酢屋のすし酢 500ml / 1,050円・ビール割り用ビネガー263円

酢ムリエのサワーレーズンサンド 8個入り/1,680円・酢ムリエのピクリングスパイス 158円 等

プロデュース・運営) 内堀醸造株式会社 <http://www.uchibori.com>

ブランディングプロデュース) 株式会社 トランジットジェネラルオフィス <http://www.transit-web.com>

ロゴ・商品パッケージ) 株式会社 カナリア <http://www.canaria-world.com>

OSUYA の取材のお問い合わせ先

(株)トランジットジェネラルオフィス

担当: 松波・榎本

TEL 03-6826-5660/FAX 03-5720-5655

携帯 080-4140-0946(松波) Mail tgo-press@transit-web.com