

かくいだ
黒酢の郷 梶志田 監修

フルーツ黒酢 カンパチ



TAISHIN

カンパチの聖地 鹿児島県 垂水

鹿児島県・垂水市は、南九州の温暖な気候と豊かな自然に囲まれた桜島の麓に広がる漁師町。

目の前に広がる錦江湾では古くから漁業・養殖業が盛んで、養殖カンパチの生産量は日本一を誇ります。



ここでしか生まれない
黒酢がある。

黒酢発祥の地 鹿児島県 福山

お酢の発祥は約7000年前、黒酢が誕生したのは江戸時代にも遡ります。

福山町では醸造が発展し続け、現代にいたる200年もの間お酢が造られ続けた事で、町全体の空気が発酵に欠かせない酵母や酢酸菌を多く含み、お酢造りに適した「福山町」を育みました。そして現在の熟成法とアマン壺により初めて「黒酢」と呼ばれるようになりました。

福山の自然と
職人の手が紡ぐ伝統製法



かくだ 黒酢の郷 栂志田

日本初の黒酢レストラン「栂志田」では
黒酢を使った料理の他、国産の様々な
フルーツと組み合わせた商品を製造・
販売しています



生フルーツ黒酢 完熟かぼす 生フルーツ黒酢 ブルーベリー 生フルーツ黒酢 りんご 生フルーツ黒酢 屋久島タンカン



生フルーツ黒酢 ゆず 生フルーツ黒酢 スカイ 生フルーツ黒酢 みかん 生フルーツ黒酢 屋久島タンカン フルーツ黒酢 パッションフルーツ

“栂志田（かくだ）”とは、清冽な水が湧き出る福山の土地に、江戸時代の上級武士が開いたとされる「隠し田んぼ」から転じた「角志田」と呼ばれる地名が残っており、それが「栂志田（かくだ）」の名前の由来となりました。

フルーツ黒酢カンパチは

様々な黒酢漬け国産フルーツの果肉を、贅沢に飼料に加えて育てます



■スカイベリー
(栃木県産)



■たんかん
(鹿児島・屋久島産)



■ブルーベリー
(国内産)



■みかん
(鹿児島・福山産)



■りんご
(国内産)



■瀬戸内レモン
(広島県産)

黒酢漬け国産フルーツは

【アミノ酸】

カンパチの必須アミノ酸であるリジン・メチオニンをはじめとする数多くのアミノ酸を含有

【酢酸・クエン酸】

黒酢の主成分である酢酸は消化促進・魚の健康向上が期待できる
また、酢酸はクエン酸に変換される為、クエン酸のキレート作用により有効成分の利用率を高める効果が期待できる

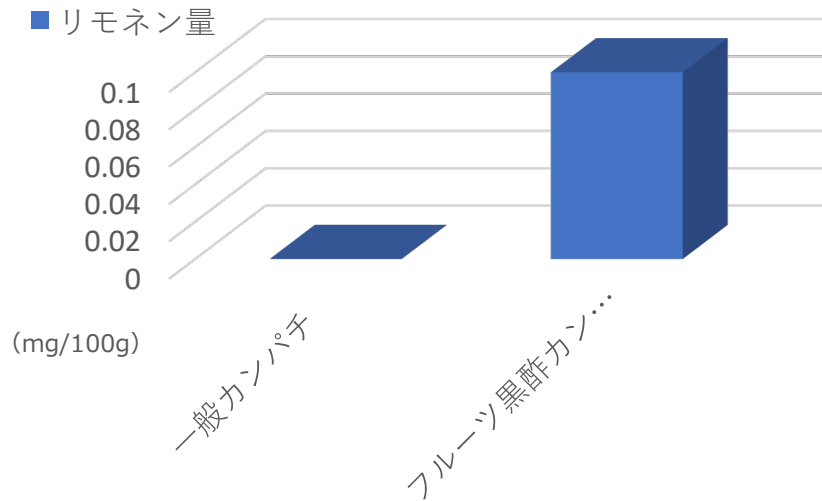
【抗酸化作用】

黒酢にはポリフェノールやビタミンCなどの抗酸化物質が含まれており、生体内酸化を抑制させる効果が期待できる

フルーツ黒酢カンパチ

【リモネン】

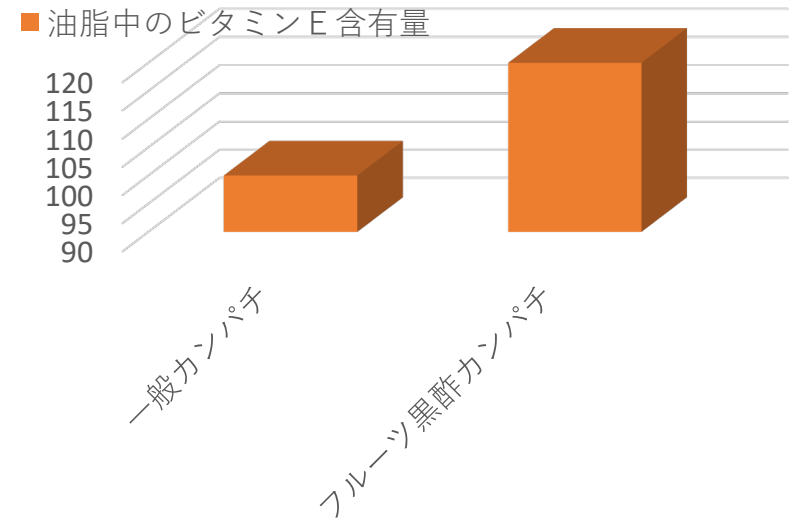
一般的なカンパチでは絶対に検出されない香り成分の「リモネン」を蓄積させることで、養殖魚の臭みが無くさっぱりとした爽やかな肉質に育ちます



※リモネンとは、柑橘類に含まれる香り成分で、リラックス効果、免疫力向上効果、血行促進効果など様々な効果が期待されます。

【ビタミンE】

油脂中のビタミンE含有量が一般的なカンパチの約1.2倍と高く、生体内酸化を抑制させて鮮度を保持します



※一般カンパチを100%とした指数で表記

【水揚げ、活けめ、フィーレ処理、80時間冷蔵保管後に切付】

一般的なカンパチ



フルーツ黒酢カンパチ



【切付直後】



一般的なカンパチと比べると、血合い色が濃く身質の透明感も高い

【切付24時間後】



フルーツ黒酢カンパチは血合いの劣化が少なく、身質の透明感も保たれている



【切付48時間後】



血合い、身質ともに明らかな差異がみられる

A type

販促資材

B type



かくだ
黒酢の郷 栢志田 監修 鹿児島県産

フルーツ黒酢
カンパチ

多種多様な黒酢漬け
国産フルーツの果肉を贅沢に与えて育てました。
爽やかな旨味が特徴です。

かくだ
鹿児島県産 黒酢の郷 栢志田 監修

フルーツ黒酢
かんぱち

黒酢漬け国産フルーツの果肉を、
贅沢に飼料に加えて育てました。
旨味が強く爽やかな肉質が特徴です。

かくだ
黒酢の郷 栢志田 監修 鹿児島県産

フルーツ黒酢
カンパチ

多種多様な黒酢漬け
国産フルーツの果肉を
贅沢に与えて育てました。
爽やかな旨味が
特徴です。

鹿児島県産 黒酢の郷 栢志田 監修

フルーツ黒酢かんぱち

黒酢漬け国産フルーツの果肉を、贅沢に飼料に加えて育てました。
旨味が強く爽やかな肉質が特徴です。