



【おもてなしセレクション受賞】

この度、扇酒屋堂株式会社が手がける

「與兵衛の鮓酢」が、「OMOTENASHI Selection（おもてなしセレクション）」を「受賞いたしました。」

同賞は、「日本のおもてなしを世界のOMOTENASHIへ」を合言葉に、2015年から続く国内の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラムです。

日本の寿司文化を世界に広めたいと考えている扇酒屋堂は、この受賞を機に、一層邁進していく所存です。

【受賞商品】

- ・ 與兵衛の鮓酢 箱入り 144ml
- ・ 與兵衛の鮓酢 黒ラベル金箔押し 288ml
- ・ 與兵衛の鮓酢 白ラベル金箔押し 288ml

国内のトップグレードの原料を調達し、京都で作られる鮓酢は、寿司職人の辻與兵衛が、50年の歳月をかけて生み出した黄金比がベースになっています。

米酢、甜菜糖、塩、味醂、和三盆糖というシンプルな原材料で作られているすし酢ですが、「マグネシウム」と「カルシウム」は一般的なすし酢の約10倍、「カリウム」は1.5倍含まれています。

酢飯に限らず、多様な料理に利用できる「万能合わせ酢」として愛用くださる声が寄せられています。

2022年度 第1期 <https://omotenashinippon.jp/selection/>

ぜひこの機会にお手にお取りください <http://sushizu.jp/>

また、「おもてなしセレクション2022」受賞を記念して、「富山駅前」にあるMAROOT（マールト）にて、6月1日～8月31日の3ヶ月間、特設の「おもてなしセレクションコーナー」にて、與兵衛の鮓酢が販売されます。実際の商品をお手に取っていただける機会になりますので、お見逃しなく！

期間：6月1日（水）～8月31日（水）

場所：富山県富山市明輪町1-231 マルマート XF

<https://toyama-stationcity.jp/>

ぜひお近くにお越しの際は、お立ち寄りください。