

令和5年度第2回目和歌山県1社1元気技術登録

事業者名	登録技術・製品の名称
株式会社九重雑賀	雑賀 吟醸赤酢
事業者概要	登録技術・製品の内容
<p>代表者名: 雑賀俊光 資本金:40,000,000円 設立年月日:1908年1月 従業員数:16人 所在地:和歌山県紀の川市桃山町元142番地1 TEL:0736 (66) 3160 URL:https://www.kokonoesaika.co.jp</p>	<p>「赤酢」とは、酒かすを原材料して醸した食酢です。弊社は「雑賀 吟醸赤酢」は、親戚が中心となり、和歌山県紀の川市で酒米を栽培し、その酒米で、純米大吟醸酒を醸し、その酒かすを3年以上熟成させ、30石大木桶で120日以上、醗酵・熟成させた赤酢です。</p> <p>同赤酢は、2021年コーシャ認証を取得、2023年ハラール、ヴィーガン認証を取得しています。</p>
事業者PR	世界中で赤酢が認知されていく中、赤酢の原材料の酒かすの元となる
<p>『宗教、食文化の垣根を越えて世界中の皆さまの「おいしい！」に貢献する』の理念のもと、宗教の垣根をこえるため、2021年コーシャ認証を取得、2023年にハラール認証を取得。食文化の垣根を越えるため、2023年ヴィーガン認証を取得し、2023年SDGs宣言を行い、SDGs10、食を通じ「人や国の不平等をなくそう」に貢献していく。</p>	<p>日本酒と赤酢を共に製造しているのは、日本で弊社のみです。</p> 