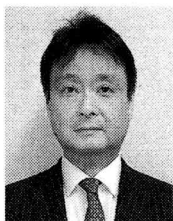


寿司職人に育てられた江戸前酢



横井醸造工業株式会社 横井太郎
代表取締役社長

日本人の老若男女の誰
もが大好きな、最近では海
外の方にも人気のある
「江戸前にぎり寿司」。弊
社はその酢を造るために
誕生しました。

昭和12年まで弊社が、
東京都の木場でその名の
通り材木業を営んでいま
した。

食酢醸造創業者の横井
龜吉は、隣町の築地で寿
司店が増え繁盛している
のをみて、一心発起をし
て酢を造ることにしまし
た。

材木屋がいきなり酢を
造るのですから、それは
大変だったと聞いていま
す。増してや品質にうる
さい寿司職人相手に酢を
提供するのですから、最
初の内は全く相手にされ
なかつたそうです。何度
も寿司職人にダメだしを
もらい、それでもくじけ

酒粕を熟成、芳醇な香り「赤酢」

ずじに江戸前寿司に求めら
れる酢を造り、平成元年
に場所を江東区新木場に
移して今でもその酢を造
り続けています。

その酢は「赤酢」と言
います。色は濃く赤く、
味は濃厚で旨みコクのお
酢です。

江戸前寿司は、ネタに
しっかりと仕事をすると
で、そのネタに負けない
しっかりとしたシャリを
作るのに最適な酢が「赤
酢」でした。

赤酢の主原料は酒粕で
す。ただ、新しい白い酒
粕から酢を造ると味が淡
泊になってしまい、江戸
前寿司用の酢としては物
足りません。

そこで、味のしっかり
とした酢（赤酢）を造る
ために、酒粕をじっくり
寝かせて熟成します。弊
社では平均して4年から

6年、長いときは10年く
らい熟成させたものを使
います。長期熟成した酒
粕は、色が赤黒く褐変し
ており、香りも若い酒粕
と比較するとその熟成香
は非常に芳醇な香りがし
ます。

そこから造った赤酢
は、濃厚で芳醇で旨みコ
ク豊かな酢になります。
江戸前寿司にはもちろん
のこと、和食や中華にも
合いますし、肉料理の
ソースとしても熟成の
味はよく合います。家

庭でお祝い事がある日
など、是非赤酢を使っ
たお料理をお薦めしま
す。

また、赤酢に限らず、
酢は健康食品としても注
目されています。

最近の研究成果では、
①肥満気味の方の内臓脂
肪の減少②高めの血圧の

低下③食後の血糖値を緩
やかにする、などが報告
されています。（全国食
酢協会中央会「食酢のや
さしいガイドブック」か
ら引用）

これからは、健康面を
考え、食事に酢を利用し
たメニューを是非取り入
れて頂きたいと思いま
すし、酢も料理によって使
い分けると（米酢、黒酢、
りんご酢、赤酢等）、更
に味に広がりを持たせる
ことが出来ます。是非お
試しください。

最後に、弊社の経営理
念の一つに「笑顔のある
ところにヨコ井の製品、
ヨコ井のサービス」があ
ります。これからも皆様
の笑顔に貢献できる商品
やサービスを提供するよ
う取り組んで参りますの
で、どうぞ宜しくお願
い申し上げます。