

# アサヤ食品株式会社

山梨のぶどう100%で醸す  
**バルサミコ酢**や**ワインビネガー**

所在地： 山梨県山梨市万力1479  
 代表者： 杉山弘子  
 資本金： 1,000万円  
 社員数： 8名

## 受賞理由

地域資源を活用した製品であり、ワインに並ぶ名産品となる可能性を秘めているとともに、今後海外展開により販路拡大が期待できる。生食用ぶどうの規格外品を活用するなど農家との相乗効果も見込まれ、今後の成長が期待される。



## 歴史・歩み

- ・ 創業 1959年(昭和34年)
- ・ 設立 1972年(昭和47年)
  - ワインビネガーの製造・販売
  - ワインビネガー関連商品の企画・製造
- ・ 山梨県産ぶどうを100%使用して、一貫生産でワインビネガーを製造



## BALSAMIC VINEGAR (ASAYA VINEGAR)



毎年限定1,000本製造、11月22日から販売

山梨県産ぶどう  
 16種類以上



ぶどう果汁を煮詰めたもの  
 (=モストコット)

発酵



5年以上熟成  
 ワインビネガー

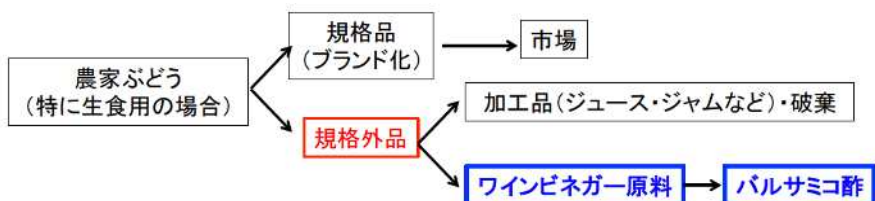
7種類のバルサミコ樽で熟成6年



バルサミコ酢



バルサミコ酢 & ワインビネガーを造るには色や形にこだわる必要はなく、**糖度と酸度のバランスが最も重要**です



華やかで芳醇な香り、濃厚な黒蜜のような甘さ、  
 まるやかな酸味が特長



➢50年にわたり、**地域の規格外**の生食や醸造用ぶどうを仕入れてきました

➢バルサミコ酢 & ワインビネガーを醸造し、**付加価値を加え有効に利活用**しています