

自分で味を調合できる！

自分好みの“My ぽん酢” 作ってみませんか？



創業180余年、良質な地下水に支えられ、手間暇かけた手作りの味をこだわりとする「孝太郎の酢」では、この度お客様のお好みで出汁と果汁を調合して、お好きな味のぽん酢を作れる“My ぽん酢”作りの体験と販売(3日前まで要予約)を始めました。事前に人数分の出汁を引きますので、完全予約制です。

上質な一番出汁とじっくりと熟成させたお酢を調合したベースに、柚子やスダチ、だいたいなどの香り豊かな生果汁を加えながら、お好みのお味の一瓶(360ml)に仕上げさせて頂きます。

孝太郎の酢では化学調味料や防腐剤などは一切使用しませんので、賞味期限は短いですが、本来半年以上腐らないぽん酢で食べている方が怖いと思いませんか？

そこに気づいて欲しい、丁寧に引いた本物の出汁や新鮮な生果汁を合わせた美味しさを知って欲しいという願いから生まれた企画です。

味が決まったMy ぽん酢は、その場で瓶詰めし、手書きされたラベルを貼ってお渡しします。調合レシピは弊社で大切に保管し、次回からはお電話にてご注文頂ければ同じ味をお送りします。またお中元・お歳暮、内祝などの贈答品にMy ぽん酢をセットすることもできます。

世界にひとつだけの、あなたのお気に入りMy ぽん酢を、是非この機会に作ってみませんか？

“My ぽん酢”体験のご予約について

お申し込み：TEL：(075) 451-2071

●3日前まで要予約制●1本1,200円(税抜き)

●定員1名～5名様●所要時間約1時間前後

予約時間：10時：12時：14時：16時

よりお選び下さい。

定休日：第2、第4土曜、日祝日

～ご予約時に下記項目をお知らせ下さい～

お名前■お電話番号■ご住所■ご予約希望日■予約希望時間■ご来店人数■製造本数■ラベルを手書き又は印字(要相談)◎ご予約日に合わせてお出汁をお造り致しますので、お客様のご都合によるキャンセル及びご連絡のないキャンセルは前日は50%当日は100%のキャンセル料が掛かります事ご了承下さいませ。

