

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に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。

じっくりと熟成させたお酢と上質な一番出汁を調合したベースに、柚子やスダチなどの香り豊かな果汁を加えながら、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、本物の出汁や果汁の味、熟成させたお酢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、オリジナル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

お申し込みは：有限会社 林孝太郎造酢

TEL：0754512071 FAX：0754518028

- 3日前まで要予約
- 1本千円(税抜き)
- 定員5名様まで
- 所要時間約1時間

営業時間：平日午前9時から午後5時

定休日：第2、第4土曜、日祝日

※おひとり様何本お作りになれるか、ラベルの印字(〇〇家のぼんず、〇子のぼんず、など)、いずれかの指櫃で作るかお決まりの場合は予約時にお知らせください