

※この資料は、内堀醸造株式会社がプレス発表用に作成したものです。

## 信州飯島唐辛子ビネガー「すっぱ辛の素」について

内堀醸造株式会社

### 開発の思いと課程

- 1 平成16年8月 飯島町に工場用地売買契約、「“良い水ときれいな空気”を活かし、オリジナル商品の開発に取り組む」ことを発表
- 2 平成20年 唐辛子の権威である信州大学農学部松島憲一准教授と出会い、唐辛子を活用した酢の開発を着想
- 3 平成21年11月 上伊那地方事務所商工観光課を事務局とした産学官連携支援機関による「唐辛子ビネガー開発支援会議」において開発コンセプトを発表。「食べる楽しみを与えてくれる魅力ある食材の唐辛子を活かした商品の開発を目指す。他にはない品種の地元産唐辛子を用い、調味料としての酢、飲む酢に次ぐ新たな唐辛子ビネガーを提案し、信州の名品としたい。」
- 4 平成22年3月 飯島町での栽培に適した唐辛子品種を決定、自然環境に配慮した農法等を考慮し、試験栽培者に(株)田切農産を選定
- 5 平成22年12月 「唐辛子ビネガー開発支援会議」を開催、試作品の試食及び評価、商品デザイン、地域ブランド化等について検討
- 6 平成23年2月 いいじまむら夢楽塾2011参加、試食によるモニタリング調査実施
- 7 平成23年6月 飯島産唐辛子ビネガー発売

※ 唐辛子ビネガー開発支援会議

飯島町産の唐辛子を活用した地域ブランド化を目的とし、信州大学、県地域資源製品開発支援センター、(株)田切農産、上伊那地方事務所、飯島町、飯島町商工会、県中小企業振興センター等で構成される。

### 商品の特徴

- 飯島町の栽培に適した唐辛子品種「チェリーボム」と酢の酸味を程よく調合
- 唐辛子と酢という強い個性のある2つの素材を活かした新しい味わいの調味料
- 和洋中料理の種類を問わず、また、炒め物、煮物、漬物などの料理にお好みで使用できる。

◆小売価格 広口瓶入り50g 525円  
(平成23年中は420円)

◆販売ルート 道の駅「花の里いいじま」、内堀醸造(株)アルプス工場、  
ネットショップ 他飯島町内小売店を予定

◆発売開始日 6月20日(月)



<商品、購入のお問い合わせ先>

内堀醸造株式会社  
〒506-0303 岐阜県加茂郡八百津町壱岐津志437  
代表取締役社長 内堀泰作  
(担当)  
内堀醸造株式会社アルプス工場  
長野県上伊那郡飯島町田切160-355  
工場長：杉江、管理課長：高坂  
Tel0265-86-8115 Fax0265-86-8118