

○商品名 **アロニア酢オリゴ糖入り**

北海道大滝村で無農薬で生産された「アロニア」の実を原料とした本醸造酢に、ビートオリゴ糖を加え、酸味や渋みを抑えて飲みやすく仕上げた健康飲料です。

原料のアロニアには、アントシアニンがブルーベリーの2倍以上もあり、抗酸化作用などの機能性があると言われています。

また、オリゴ糖は、腸内ビフィズス菌（善玉菌）を増やすなど、腸内環境を整える作用があります。

アロニアを原料とした醸造酢は、全国でも初めての試みです。



○規格・小売価格等（消費税込み）

瓶入り 300ml 1,300 円
500ml 2,250 円

○問い合わせ先

(有)中山酢醸造

064-0802

札幌市中央区南2条西23丁目2-17

ライオンズマンション裏参道1F

TEL 011-611-7559

FAX 011-643-9959

<http://www.nakayamasu.com/>

○研究機関との関係

食品加工研究センターは、大滝村との共同研究でアロニア酢醸造技術を開発し、特許を取得しました。

(有)中山酢醸造は、この特許を活用し、事業化に至ったものであり、製造に当たり、食品加工研究センターは技術指導や助言を行いました。