

鹿児島島の 壺造り黒酢

生産地：鹿児島県霧島市福山町及び隼人町

登録団体：鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会



農林水産大臣登録第7号



特性

屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。
発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる特有の香りとまろやかな酸味。

地域との結び付き

1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。