



右近酢

UKONSU
SINCE 1832

知的資産経営報告書

右近酢の『時間にかかる贅沢なお酢』



2022年1月

(有)サガ・ビネガー/右近酢

常務取締役 右近諭志(うこんさとし)



右近酢

UKONSU
SINCE 1832

代表挨拶・経営理念

代表挨拶	・・・ 3
経営理念	・・・ 4

会社概要・沿革

会社概要	・・・ 5
沿革	・・・ 6～7

事業内容

調味酢・果実酢・生麴・味噌	・・・ 8
商品一覧	・・・ 9

事業への思い・事業プロセス

事業への思い	・・・ 10
事業プロセス	・・・ 11～13

我が社の知的資産

人的資産	・・・ 14～15
組織・技術資産	・・・ 16
情報資産	・・・ 17
風土資産	・・・ 18
物理資産	・・・ 19
関係資産	・・・ 20

将来ビジョン

現在価値ストーリー	・・・ 21
将来価値ストーリー	・・・ 22
アクションプラン	・・・ 23～24
5年後のハッピーリタイアにむけた準備	・・・ 25
経営戦略	・・・ 26～27
知的資産経営報告書について	・・・ 28

代表挨拶

右近社長コメント

1832年江戸末期、初代右近伊左エ門が創業し、五代目となる右近雅道と申します。

サガビネガーではみなさまに安心して安全なお酢をお届けするため、地元佐賀および九州で収穫された安全な食材を使用して酢造りを行います。

速醸酢・合成アミノ酢・酢酸・防腐剤は一切使用することなく、昔ながらの製法を守りじっくり時間をかけて発酵醸造しています。

今後も地産地消型の「柿酢」「たまねぎ酢」「飲むバーモント酢」「農業用米酢」など地域に密着した喜ばれるお酢造りを目指しています。

何卒皆様のより一層のご支援、ご鞭撻をお願い申し上げます。

2022年1月吉日



五代目蔵人/代表取締役社長
右近 雅道

■ 経営理念

理念

お客様へ対して「喜ばれる酢造り」を理念とし、日々精進しております。

【喜ばれる取り組み】

- ☑原料は可能な限り地元産もしくは国産品を使用する
- ☑時間をかけた伝統製法に特化する
- ☑他社に比べ高品質な製品の提供（成分）
- ☑酢・麴・味噌などの発酵食品では
お客様の健康的な生活を目指すモチベーションへつなげる



① マルイ ブランド

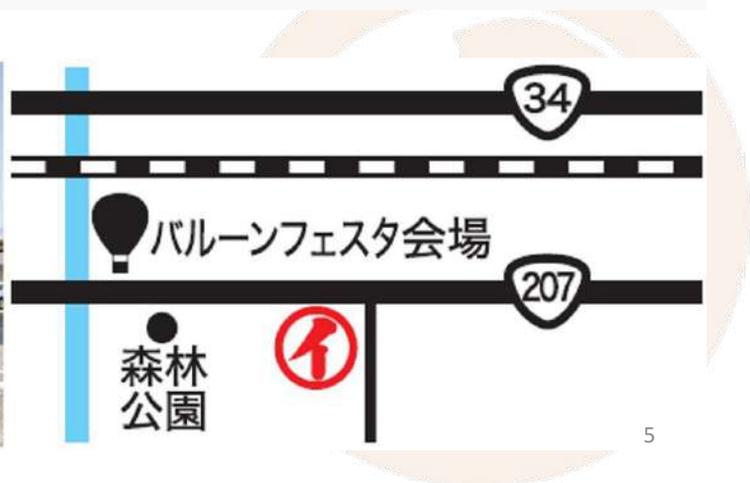
Luxury that takes time 時間をかける贅沢

創業より伝わるじっくり、ゆっくりを守りながら、発酵九十日・熟成九十日、百八十日静置発酵法による醸造酢を造っております。
マルイは初代、右近伊左衛門の頭文字を使用しております。



■ 会社概要

商号	有限会社 サガ・ビネガー・右近酢
商標登録	第5894794号
創業	1832年（天保3年）
資本金	1,000万円
従業員数	7名（社員4名）
代表者名	代表取締役 右近雅道
事業内容	食酢、果実酢、農業用酢、生麴 無添加味噌の製造販売
加盟	九州食酢醸造組合会員
所在地	〒840-0861 佐賀県佐賀市嘉瀬町大字中原1969-3
TEL	0952-23-6263
FAX	0952-23-6284
HP	https://sagavinegar.co.jp
メール	ukonsu@sagavinegar.co.jp



沿革【右近酢の始まり】江戸末期～昭和39年

■天保3年
(1832年)

【初代 右近伊吉・トキ】

旅人を一晩泊めた御礼にと、純米酢造りの技法を学び、肥前国(佐賀県・新町)にて、**右近酢を創業**。後に、右近伊左衛門へと名前を変え、酢造りに励みながら地元の庄屋へとなる
※庄屋とは村、地区の長となる役職

■明治

【二代目 右近常一・ツル】

初代亡き後、製法を伝授し、妻である【ツル】と共に酢造りへと励む

■大正

【三代目 右近清二・りゑ】

商才を生かし、酢造りの幅を広げ、本格的な販売に着手

◎太平洋戦争により酢造りは制限される。後に石油より造られ化学調味料、甘味で合成された「合成酢」が普及

■昭和23年
(1910年)

【四代目 右近常雄・トシ子】

太平洋戦争により、常雄は旧満州へと徴兵される。その後、満州にて終戦を迎えるが、旧ソ連軍よりシベリアへ抑留され、強制労働を強いられる。帰国の後トシ子と結婚し、右近酢4代目に就任。常雄は清二より幼少期から酢造りを学び、酢のみならず、味噌、醤油、麴の製造に着手。

◎酢造りへの米使用が解禁。但し、伝統製法による醸造酢は復活に厳しく、困難を極める。

◎合成酢に代わり「速醸法」による低価格なお酢が食卓の人気となる

■昭和32年
(1957年)

不慮の事故により常雄が42歳で死去。
後に【トシ子】が経営を担い、製法の継承が続く。

■昭和34年
(1959年)

全国食酢協会中央会設立と共に「九州醸造協会」へと加盟

■昭和39年
(1964年)

第1回九州醸造協会品評会にて「**優等賞**」を受賞

【サガビネガー設立】昭和43年～平成12年

■昭和43年
(1968年)

【五代目 右近雅道・伊都子】

18歳で家業に入り島津技師に師事し、新たな製品造りを目指す

■昭和52年
(1977年)

右近の玄米酢を製造、販売

■昭和54年
(1979年)

右近のりんご酢を製造、販売、福岡県江藤酒店により人気に火が付き、りんご酢ブランドを確立

■昭和59年
(1984年)

右近の大豆ビネガーを製造、販売

■昭和62年
(1987年)

有限会社「サガ・ビネガー」設立 新工場を落成、代表取締役に就任

■平成3年
(1991年)

農林水産省主催「第9回ふるさと食品全国フェア」にて新技術部門を受賞

■平成4年
(1992年)

地元へ根差した長年の商売や、誠意ある取引が認められ、佐賀青果共同組合設立35周年に合わせて賞状を受賞

■平成5年
(1993年)

佐賀工業試験場との共同研究により熟成たまねぎ酢を開発、販売

■平成5年
(1993年)

新たな製品造りへの尽力、振興発展へ貢献したとして、食品産業センターより記念品と一緒に賞状を受賞

■平成7年
(1995年)

飲む果実酢を製造、販売(ゆずバーモント・青りんごバーモント・梅酢バーモント)

■平成8年
(1996年)

◎飲む黒酢がブームに

■平成12年
(2000年)

農業用米酢を製造、販売



■ 事業内容

【食酢・調味酢・生麴・無添加味噌の製造・販売】

当社では、発酵食品である**食酢・麴・味噌**を中心に、全国の小売店へ卸し販売、個人様への配達や配送を中心に活動しています。

数少ない業種で、2021年11月時点で佐賀県内において弊社を含め2社しかございません。

近年は6次産業化に取り組み、全国からの依頼を受け70種類以上の食材でお酢の醸造を行っており、52種類を既に商品化しています。

全国的にも珍しい醸造蔵としてメディアや新聞、テレビ、講演会などでも数多く紹介されました。

また教育活動の一環として小学校や中学生と連携し、児童や先生方に対して「お酢(発酵)についての酢蔵見学会を実施することで勉強の場として活用頂いております。



商品一覽

<p>醸造酢 (調味料)</p>	<p>現在 16 種販売</p> <p>OEM/PBでは70種類試作作り 40種類製品化へ</p>	
<p>飲む 果実酢</p>	<p>10 種類程度販売</p> <p>OEM/PBでは10種類以上製品化へ</p>	
<p>農業用酢</p>	<p>特別調合のお酢</p> <p>500倍程度に希釈し農作物へ 散布するとウドンコ病・害虫予防へ</p>	
<p>手造り 生麴</p>	<p>現在 4 種販売</p> <p>三日三晩を要する手造り麴 <u>米麴</u>・<u>麦麴</u>・<u>合わせ麴</u>・<u>玄米麴</u></p>	
<p>手造り 昔みそ</p>	<p>現在 4 種販売</p> <p>酒精・殺菌不要の生きた味噌 <u>米</u>・<u>麦</u>・<u>合わせ</u>・<u>玄米みそ</u></p>	

■ 事業への思い

【ゆっくりじっくり酢造り】

1832年ふるさと佐賀で創業し、長い歴史と共に「右近酢」は歩んできました。初代からの「ゆっくり・じっくり」の言葉を忠実に守り、世代を超えて継承しております。

初代から受け継いでいる静置発酵法(せいちはっこうほう)は、長い時間と手間がかかります。その為、現代のお酢造りとしては非常に古い手法です。しかし、サガ・ビネガーでは発酵90日熟成90日の長い時間と労力をかけてお酢を造ります。

このこだわりこそが、良質な香味を醸し出し、まろやかな酸味を生み出します。

また、酢のみならず三日三晩を要する生麴、無添加むかし味噌等、発酵に関わる全てにおいて手を抜くことなく美味しさを提供致します。



■ 事業プロセス

【静置発酵法によるお酢造り】

せいちはっこうほう

【製法】 **静置発酵法**

近代的な**一日で完成する速醸酢**でなく、

自然にまかせながら

発酵九十日、熟成九十日

百八十日静置発酵のお酢です。



.....

【味】 **お酢が濃く味まろやか**

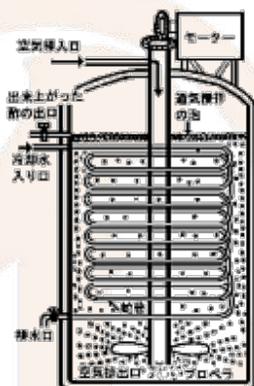
速醸酢は淡白な味ですが、

静置発酵酢はまろやかな味で**アミノ酸数値**が

市販の米酢に比べ**約三倍程度高い**です。



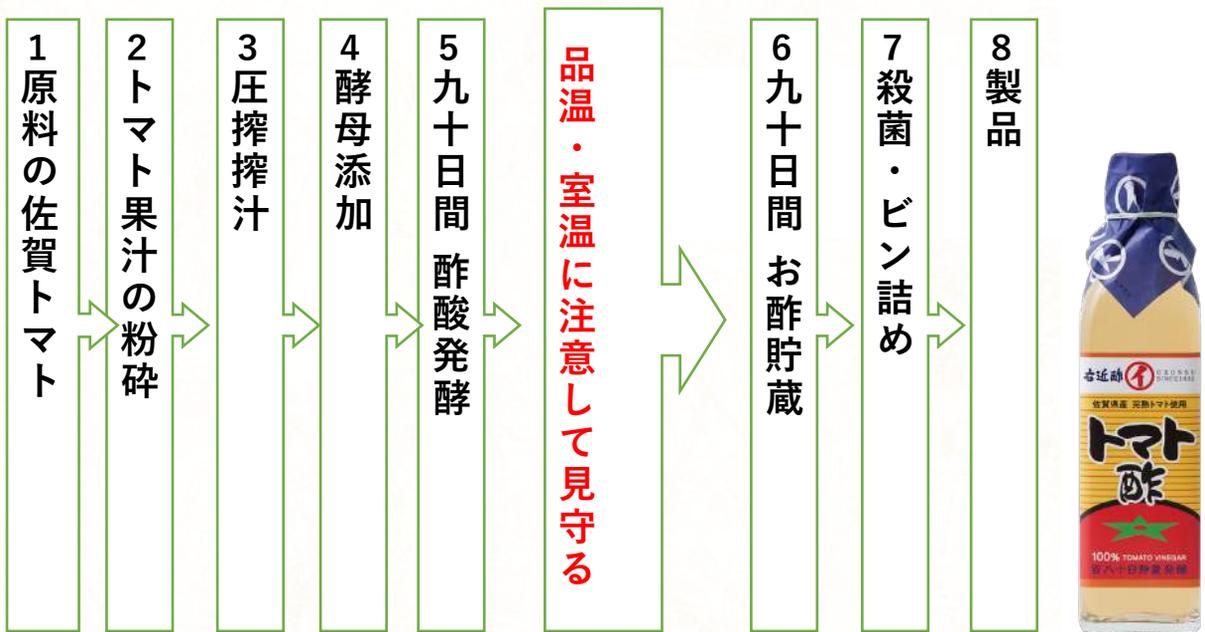
百八十日静置発酵による製法
現在、大手も見直す製法



一日で完成する速醸酢
(大手食酢メーカー)/市場70%

■ 事業プロセス

【静置発酵法によるお酢造り/（例）トマト酢】



1 佐賀トマト



2 粉碎



3 搾汁



4 お酒造り



6 酢酸発酵・熟成



7 瓶詰め

■ 事業プロセス

【アミノ酸分析/日本食品機能分析研究所】

✓ 佐賀トマト酢はγ-アミノ酸を含有します。
 γ-アミノ酪酸/GABA(ギャバ)は精神的ストレスの緩和や
 高血圧の方の血圧を下げる機能が報告されています。
 佐賀トマト酢は一般の食酢に比べると約10倍程度多くのGABAを含みます。

✓ 食品基本味の一つで「うま味」を表すグルタミン酸は純米酢と同等を含有し、
 コクを感じる美味しさです。

✓ エネルギー源として最も利用され易いアミノ酸のひとつ「アスパラギン酸」を
 含有しております。
 アスパラギン酸は疲労回復の栄養素として多くの栄養ドリンクに使用され、
 代謝促進やアンモニア（毒性）を尿に合成する作用があります。
 近年は美容効果や免疫力を高めるアミノ酸として注目されています。

アルギニン	検出せず
リジン	3mg/100g
ヒスチジン	検出せず
フェニルアラニン	1mg/100g
チロシン	1mg/100g
ロイシン	2mg/100g
イソロイシン	2mg/100g
メチオニン	検出せず
バリン	2mg/100g
アラニン	5mg/100g

グリシン	3mg/100g
プロリン	4mg/100g
グルタミン酸	12mg/100g
セリン	2mg/100g
スレオニン	2mg/100g
アスパラギン酸	3mg/100g
トリプトファン	検出せず
シスチン	7mg/100g
遊離γ-アミノ酸	3mg/100g





右近酢

UKONSU
SINCE 1832

知的資産 (人的資産/製造)



■工場長 古賀正光

今年で14年目を迎える古賀正光です。
製造全般を担う工場長です。
商品の欠品や問題が起こらないよう
毎日酢造りへ取り組んでおります。

製造を担う山田です。今年で3年目です。
色々不安もありましたが、美味しいお酢が
皆様へ届くよう、精一杯頑張ります。



■製造部 山田洋平



■製造部 柿永真也

麴造りを中心に製造を担う、柿永です。
今までとは異なる職種ですが、
毎日楽しく仕事をしています。

営業全般を担当する鬼崎です。
迅速・丁寧な配達を心掛け、
本当においしいと思う
お酢をお届けいたします。



■営業部長 鬼崎 務



右近酢

UKONSU
SINCE 1832

知的資産（人的資産/パート）



●パート 前田

パート歴が最も長い前田です。
家族的な雰囲気を中心に
毎日お仕事をしております。

食品にかかわる仕事を
したくて右近酢へ入りました。
皆とお話するのが大好き
です。



●パート 大坪

右近と申します。
男性パートして勤務し、
力仕事や、サポート役と
して仕事へ従事して
おります。



●パート 右近

知的資産（組織・技術資産）

☑静置発酵法

創業より継承する「**180日静置発酵法**」でお酢を製造
近代的な製法とは違うため、技術や経験がないと
難しい発酵法『**発酵90日熟成90日**』

☑酢酸菌

弊社保蔵菌である酢酸菌は他に無く、入手が出来ない。

☑麴造り

お酢の原料となる麴から手造りにて製造するため、
新規参入が難しい。

☑経験値

70種類を超える様々な酢造り経験値でお酢を製造

☑商標登録

会社のブランドを商標登録することでブランドを保守

☑営業経験値

製造経験者が営業に従事するため知識が豊富

☑自社一貫生産

自社で製造から出荷まで一貫し、対応力が柔軟



弊社保蔵の酢酸菌



商標登録



右近酢

UKONSU
SINCE 1832

知的資産（情報資産）



☑体調管理簿

従業員の体調を記録簿として残す

☑製造日報

一日の製造内容を日報として記録している。

☑資材入荷管理簿

原料・資材における入荷を
「日付、内容、賞味期限、状態まで」を記載し
管理簿にて管理

☑製造簿

HACCAP(ハサップ)に基づいた管理を推進中
商品製造にあたり「内容と状態、テイスティング」を
一括で管理。さらに「瓶詰めや打栓、検品者」までを
記録として残すことで、製造の流れ等の情報共有が
出来てトレーサビリティにも対応

☑冷蔵庫点検記録表

原料を冷蔵にて保管する際、故障による不良を防ぐ為、
毎日確認

☑清掃表

日々の清掃記録を残し管理

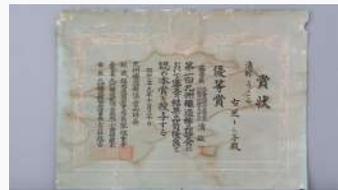
※令和3年度よりデジタル保管を進める

知的資産 (風土資産)

昭和
39年

【第1回九州醸造協会品評会「優等賞」受賞】

九州醸造組合設立後、お酢造りへ対して変わらぬこだわりと味わいが評価され、第一回品評会にて受賞致しました。



平成
3年

【農林省主催ふるさと食品中央コンクール受賞】

大豆ビネガーがふるさと食品中央コンクール新技術・新製品開発部門において優良と認められ記念品と共に受賞致しました。



平成
5年

【財団法人食品産業センター新業発展貢献受賞】

新たな製品造りへの尽力、振興発展へ貢献したとして、記念品と一緒に賞状を受賞致しました。



平成
4年

【佐賀青果共同組合感謝状受賞】

長年の商売や誠意ある取引が認められ佐賀青果共同組合設立35周年に合わせて受賞致しました。



平成
30年

【公益社団法人佐賀衛生協会優良施設受賞】

多年にわたり、施設の衛生管理、保全に尽力したとして佐賀保健所より賞状を受賞致しました。



平成
30年

【International BEVERAGE Awards at Drink Japan受賞】

イギリスで毎年開催されるBEVERAGE Awardsが、日本の東京ビックサイトにて初めて開催されました。厳しい審査の結果、唐津スタイルのシャンティスウィッチェルが「ベストニュークラフトドリンク部門」を受賞致しました。多数のメディア出演と、海外への流通促進へつながりました。



平成
31年

【佐賀さいこう企業表彰受賞】

世界に誇る、未来を拓く、人が輝く、をテーマに佐賀県内の企業を表彰します。第五回では弊社含め8企業が受賞となりました。山口義則知事より表彰状と、記念品、さらに多数のメディア出演を致しました。



知的資産 (物理資産)

☑通りに面した立地

有明沿岸道路に近く交通の便に有利な場所にあります。

☑工場敷地内における駐車場整備

10台以上の駐車スペースを保有
大型バスも可能な駐車スペース有り

☑社員の定着率が高い

雰囲気がよく従業員が長く働きやすい職場です。

☑情報の共有

毎日、朝礼・終礼の実施をしているので、
工場内情報共有ボードでスケジュールの確認を周知

☑水害・災害が少ない

全国的に水害・災害が少ない地域である

☑消防団員の経験者がいる

消防団経験者が4名の為、火災に対して冷静な対応



■ 知的資産（関係資産）

☑取引先

伊藤忠食品
ヤマエ久野
国分
三菱商事等

 ヤマエ久野株式会社

☑メインバンク

佐賀銀行

このまちで、あなたと
 佐賀銀行

☑各種専門機関

佐賀商工会議所
佐賀県 流通・貿易課
佐賀市 流通課
佐賀県よろず支援センター

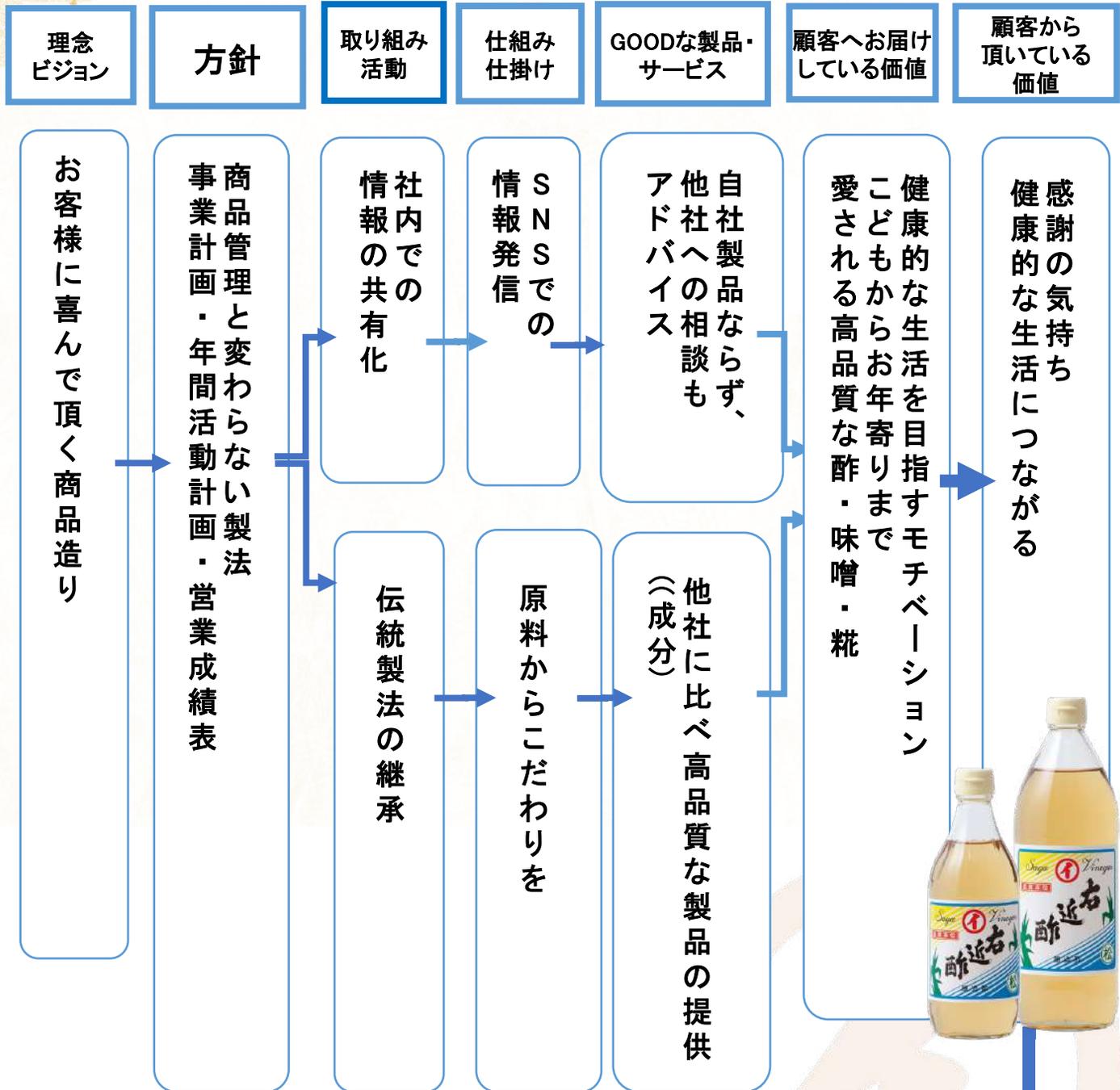
 **SCCI** Saga Chamber of
Commerce & Industry
佐賀商工会議所

☑その他

佐川急便
ヤマト運輸
西濃運輸


SAGAWA

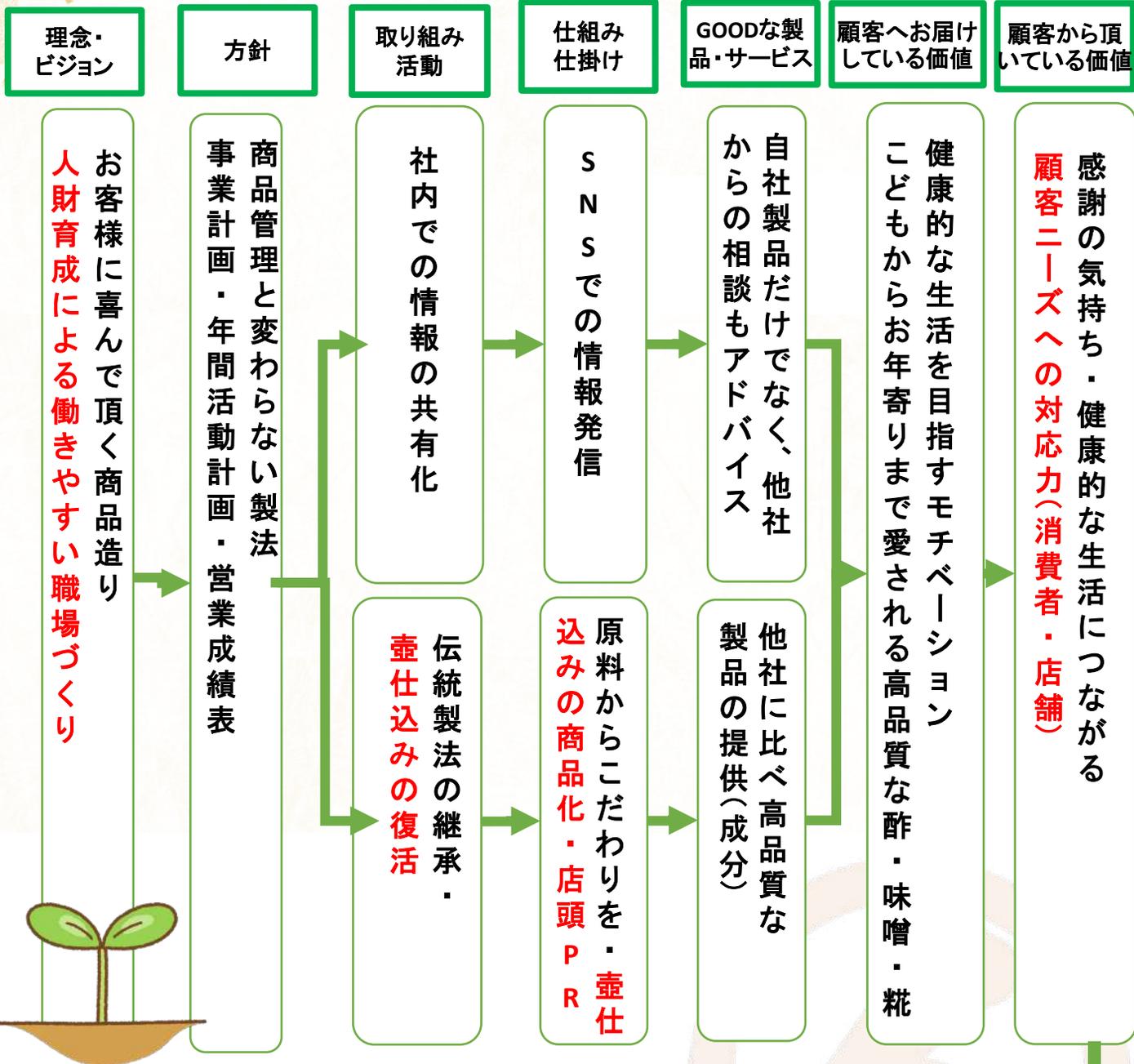
■ 現在価値ストーリー



発酵技術を駆使した各地にある農産物の付加価値的酢造り

- ・ 全国の道の駅でのオリジナル食酢の受注生産
- ・ 農業ハウス内での除菌やカビ病予防等への撒布に使用
- ・ 薬にたよらない健康志向の酢利用
- ・ 新たに詰め室を整備し、自動化による作業性を高める

将来価値ストーリー



- ①瓶詰めの自動化
- ②農業用酢の開発・使用先の顧客開拓
- ③壺仕込み復活(場所の確保)
- ④酢づくり体験・工場見学会の実施
- ⑤高品質なオーガニック商品の開発・提供
- ⑥道の駅限定商品、OEM・PB化

■ アクションプラン/製造

活動事項	目的・ねらい	誰が	誰に	何を	いつからいつまで	成果指標
瓶詰の自動化	<u>業務効率化</u> <u>生産性向上</u> <u>ロット拡大</u>	社長 常務	認定 支援 機関	事業 計画 策定、 資金調達	1年～ 2年 以内	労働 生産性 10% アップ
酢造り 体験・ 工場見学会 の実施	<u>こどもを</u> <u>中心に</u> <u>酢づくり</u> <u>を認知</u>	常務	学生 保護者	酢とは 何か？ 疑問の 解決	1年～ 2年 以内	校区の 小・中 学校を 中心に
壺仕込み による 場所の確保	<u>他社との</u> <u>差別化</u>	工場 長	消費 者	昔の 製法・ 商品	1年～ 2年 以内	壺数 10個 生産

【イメージ】



瓶詰め自動化



体験・見学会



壺仕込みの確保

■ アクションプラン/営業

活動事項	目的・ねらい	誰が	誰に	何を	いつからいつまで	成果指標
農業用酢の開発 使用先の顧客開拓	県内農家に対し 減農薬の良さを認知	営業	県内農家 JA関係	農業用酢の開発 使用先の顧客開拓	県内農家に対し 減農薬の良さを認知	営業担当
高品質なオーガニック商品の受注・開発	更なる健康志向ニーズに 応える	営業	健康志向 妊婦	無農薬の良さ 安心安全	1年～4年以内	3アイテムの完成
道の駅限定商品、OEM・PB化	オリジナル商品、看板メニューの 確立	営業	全国の道の駅	PB化した商品	1年～5年以内	地元の道の駅全てに設置

【イメージ】



農業用酢の撒布



オーガニック食品



道の駅限定商品

5年後のハッピーリタイアに向けた準備

ステップ1
【一年目】

知的資産経営報告書(見える化)作成

ステップ2
【二年目】

事業承継に向けた経営改善

ステップ3
【三年目】

事業承継計画の実行(法的な処理)

ステップ4
【四年目】

役員・人事の配置(社長→会長へ)

5代目：趣味である旅行を楽しむ➡

母(現経理)：財務承継で次担当へ💰

ステップ5
【五年目】

六代目就任(新体制を整える)

事業承継完了(成長・発展)



経営戦略

五代目の経営理念である『喜ばれる酢造り』を念頭に
伝統継承・**地場産品へのこだわり**・**高品質なお酢**は
 変わらず継承する。その後、

六代目としてお客様に加え、
「従業員も喜ぶお酢造り」で更なる高みを目指す。

さらに、①から⑥までの**経営戦略**で他との差別化に
 繋がります。

五代目

伝統継承

地場産品へのこだわり

高品質なお酢



六代目

更なる効率性アップ

働きやすい職場づくり

お客様に加え、

従業員も喜ぶお酢造り

経営戦略

- ①瓶詰め自動化
- ②農業用酢の開発・使用先の顧客開拓
- ③壺仕込み復活(場所の確保)
- ④酢づくり体験・工場見学会の実施
- ⑤高品質なオーガニック商品の
開発・提供
- ⑥道の駅限定商品、OEM・PB化

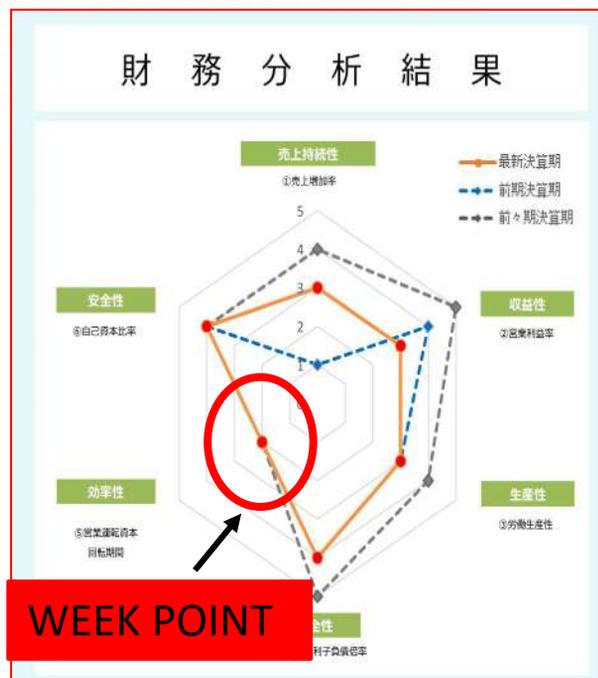


経営戦略（今後のスケジュール）

日程	五代目 (代表)	六代目 (常務)	製造部	営業部
令和 4年	機械選定 (複数の 見積もり)	工場見学用整備 創190年企画	機械見本確認 充填機スペース確保	道の駅 農業酢 オーガニッ ク製品営業
令和 5年	機械決定	充填機用 補助金申請 (ものづくり)		
令和 6年		酢造り体験 イベント開催	充填機導入(採択時) 道の駅専用 OEM/PBの製品詰め	
			壺仕込み スペース確保	
令和 7年	会長職へ	代表取締役 就任	新規従業員雇用 工場長を役員へ？	

ローカルベンチマーク

弊社の弱点「効率性」を
 高めるために
 自動瓶詰め機械を導入し、
 従業員の負担を軽減し、
 あらたな企画や
 取組みへと動き出す。



■ 知的資産経営報告書支援先

■ 佐賀銀行 与賀町支店

■ 佐賀商工会議所

■ (一社) 佐賀県中小企業診断協会

■ 佐賀県信用保証協会

※知的資産経営 知的資産経営とは、バランスシートに記載されている資産以外の無形の資産のことであり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランドなど）、組織力、経営理念、顧客とのネットワークなど、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を意味します。 ※知的資産営報告書「知的資産経営報告書」とは、目に見えにくい経営資源、即ち非財務情報を、債権者、株主、顧客、従業員といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動（価値創造戦略）として目に見える形でわかりやすく伝え、企業の将来性に関する認識の共有化を図ることを目的に作成する書類です。平成17年10月に「知的資産経営の開示ガイドライン」（経済産業省）が公表されており、本報告書は原則としてこれに準拠しています

◆別添資料◆

沿革（平成17年～平成26）

■平成17年
(2005年)

三井物産との共同企画により飲む果実酢「果実家の人々シリーズ」を販売致します。**TV通販「ジャパネットたかた」**などのメディア出演により全国へ知名度を高める

■平成20年
(2008年)

野菜酢シリーズ(かぼちゃ・にんじん)を製造

■平成22年
(2010年)

福岡県の酒造メーカー「目乃酒造」との製品化へ着手。「純米酢」「飲む純米酢」を発売

■平成22年
(2010年)

福岡県の養蜂場より依頼を受けて、そば粉を使用した「そば酢」「そば味噌」を発売

■平成22年
(2010年)

NPO法人「元気・勇気・活気の会」依頼により菊芋酢を製造、販売

■平成22年
(2010年)

福岡県養鶏場の依頼を受けて、「酢卵」を製造、販売

■平成23年
(2011年)

佐賀県道の駅「そよかぜ館」より依頼を受けて「純柿酢」「飲む柿酢」「柿ポン酢」を製造、販売

■平成23年
(2011年)

大分県「大蔵ぶどう農園」より依頼を受けて「ぶどう酢」「飲むぶどう酢」を製造、販売

■平成23年
(2011年)

佐賀県「佐藤農場」より依頼を受けて「有機みかん酢」「飲む有機みかん酢」を製造、販売

■平成24年
(2011年)

日本テレビ「満点★青空レストラン」へ熟成玉ねぎ酢が特集される。全国放送により注文、問い合わせがあり知名度を高める

■平成25年
(2012年)

佐賀県観光協会との共同企画により「佐賀県発酵バスツアー」を開催

■平成25年
(2012年)

千葉与左衛門より依頼を受けて、「梨酢」「飲む梨酢」を製造、販売

■平成26年
(2013年)

和楽園より依頼を受けて、飲むお茶酢を製造、販売

■平成26年
(2013年)

佐賀さと山より依頼を受けて、飲む酢シリーズ四種を製造、販売

■平成26年
(2013年)

じゃんぼにんにく部会より依頼を受けて、ニンニク酢を製造、販売

■平成26年
(2013年)

光樹トマト部会より依頼を受けて、光樹トマト酢を製造、販売

◆別添資料◆

(平成27年～平成30年)

- 平成27年
(2014年) 有明海苔を使用した、のり酢を試作
- 平成27年
(2014年) 佐賀県大和町日向村保育園より依頼を受けて「梅っす」を製造、販売
- 平成27年
(2014年) 佐賀県女子短期大学と佐賀県白石町との共同企画により「玉葱酢」「飲む玉葱酢」を製造し、販売
- 平成27年
(2015年) 佐賀農業高校との共同商品により「佐農っす」を製造、販売
- 平成28年
(2016年) 佐賀のキウイを使用した、キウイ酢を試作
- 平成28年
(2016年) 佐賀唐津手島農園より依頼を受けて「白いちご酢」「赤いちご酢」を製造、販売
- 平成28年
(2016年) わくわくキッズタウン佐賀で子供達と酢造りワークショップを開催
- 平成28年
(2016年) 大分原農園より依頼を受けて「うきはの富有柿」を製造、発売
- 平成28年
(2016年) 佐賀黒木農園より依頼を受けて「レンコン酢」「レンコン甘酢」を製造、販売
- 平成29年
(2017年) Karatsu Styleとの共同商品「シャンティ・スウィッチェル」発売
- 平成29年
(2017年) 大分県 藤山観光との共同企画により「ドリームツアー」を1ヶ月実施
- 平成30年
(2018年) 佐賀万里川みかん農園より依頼を受けて、「万里川みかん酢」を製造、販売
- 平成30年
(2018年) 熊本阿蘇西農園より依頼を受けて「飲む桃酢」を製造、発売
- 平成30年
(2018年) 佐賀バルーンミュージアムにて初のワークショップ「サワードリンク作り」を開催
- 平成30年
(2018年) 佐賀武雄農家より依頼を受けて「ブルーベリー酢」を製造、販売
- 平成30年
(2018年) シャンティスウィッチェル（生姜と林檎のブレンド酢）がInternational BEVERAGE Awards at Drink Japan 2018 years にて受賞

◆別添資料◆

(平成30年～令和2年)

- 平成30年
(2018年) A農家より依頼を受けて「アスパラ酢」を製造、販売
- 平成30年
(2018年) B農家より依頼を受けて「ヤーコン酢」「菊芋酢」を製造、販売
- 平成31年
(2019年) 福岡県うまし杜より依頼を受けて「柿酢」を製造、販売
- 平成31年
(2019年) 福岡県パーソナルアシスタント青空より依頼を受けて「柿酢」を製造、販売
- 平成31年
(2019年) トヨタとのコラボレーションにより **プリウ酢を限定製造**
- 平成31年
(2019年) ホンザンより依頼を受けて、棚田ん酢を製造、販売
- 令和元年
(2019年) 北海道ファームより依頼を受けて、純米酢の製造、販売
- 令和元年
(2019年) 佐賀県庁地下1階カフェベースにて「酢の知らない世界」勉強会を開催
- 令和元年
(2019年) ホテルニューオータニ佐賀にて開催された第5回佐賀さいこう企業表彰にて、**「佐賀さいこう企業」**として賞状・盾を受賞
- 令和元年
(2019年) NHK佐賀のテレビ番組「さが飯」に2週に渡り純米酢の特集放映される。純米酢の製造工程や、使用方法などが紹介される
- 令和元年
(2019年) BS-NHKの世界番組Trails to oishii Tokyoにて熟成たまねぎ酢が特集される。世界200ヶ国以上で放映され、工程や、飲用について紹介される
- 令和元年
(2019年) 阪急交通社長崎支店×サガビネガー
ありが10(とう)キャンペーンで延べ900人のお客様が来場。酢造り、発酵に関して見学会を実施
- 令和元年
(2019年) 大分県藤山観光バスツアーとの共同企画「ドリームツアー第二弾」を開催。延べ300人以上のお客様が来場
- 令和2年
(2020年) 佐賀のこだわり製品造りに特化したホンザン(HONZAN)とサガビネガーコラボ商品である佐酢賀シリーズを発売
第一弾として **東鶴酒造の酒粕を使用した赤酢を発売**
- 令和2年
(2020年) RKB「共感テレビ」にて2月29日(ニンニクの日)としてじゃんぼんにんく酢を生放送にて取材される。多くの注文、問い合わせあり



右近酢

UKONSU
SINCE 1832