

与論島  
きび酢  
長期熟成

伝 DEN  
TOH 統

YORON KIBISU with Tradition



200m l



500m l

400年もの太古より  
島民の健康と長寿を支えてきた  
秘伝の「きび酢」。

美しく、健康な毎日を。



たくさんのミネラルが  
バランスが良く、  
そして豊富に含まれた  
極上の健康酢！

黒壺醸造・長期熟成の“きび酢 伝統”  
はサトウキビが伝わった17世紀つまり  
400年も昔、与論島の自然に浮遊する  
酵母や酢酸菌によって自然発酵して生  
まれたのが始まりといわれ、それ以来、  
各家庭で造られており、長い間、島民の  
健康と長寿を支えてきました。

時を急がず天の力にまかせ、与論島の  
自然に浮遊する、酵母や酢酸によって  
ゆっくりゆっくりと3年以上の歳月をかけ  
て育てていきます。

# “神秘的な癒しの島”には 秘伝が伝わる！

## 伝統 よろん島きび酢

醸造酢

ミネラルが凄い！

伝統の技と  
よろん島の自然が  
この熟成の味わいを生むのです。

「伝統きび酢」と「米酢」の成分比較 (100g 当り)  
(単位:mg)

必見！

きび酢の  
いいところ



伝統きび酢：(財)日本食品センター 米酢：五訂日本食品標準成分表

ポリフェノール 80.4 mg/100ml 当り (100% 酢相当量に換算)

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構