

いつまでも健康で若々しく

黒酢 試飲中 お試しください！

くろずあめ(1袋)
坂本のくろず(1本)

305円
2590円

子どもを育てるように
くろずを育てる。
二百年続いた製法を
今も、これからも。

坂元のくろずとは

江戸時代後期に鹿児島県霧島市福山町で、
壺を使用した米酢造りがはじまりました。
「坂元のくろず」もこの時に始まり、
21世紀を迎えた今でも昔と変わらぬ製法を守り続けています。
太陽の力と微生物の力を借りて、醸造技師の手で育まれ、
じっくり時間をかけて生まれる黒酢は、
今も昔と変わらぬ輝きを放っています。

