

大桥樱桃园的
好吃的自家制手工樱桃醋

使用最高级樱桃品种
自家制手工樱桃醋。

最高级品种的さくらんぼを贅沢に使った、
当園オリジナルのさくらんぼ酢です。



さくらんぼの女王
月山錦
Gassan Nishiki



樱桃女王
The queen of cherries
樱桃女王
사쿠란보의 여왕

さくらんぼの王様
南陽
Nanyo



樱桃之王
The king of cherries
樱桃之王
사쿠란보의 왕

日本一の大王
サミット
summit



日本第一大粒
The largest of cherries in Japan
日本第一大粒
일본 제일의 큰열매

Generous amounts of our finest cherries are used to make this vinegar.

使用最高级樱桃品种，精心制作的本园独创樱桃醋。

使用最高级樱桃品种，精心制作的本园独创樱桃醋。

최고급 품종의 사쿠란보를 듬뿍 사용한 저희 농원 오리지널 사쿠란보 식초입니다.



日本传统酿醋法 “静置发酵”

采用防止微生物繁殖，不依赖于药品、添加剂的古老发酵方法，利用约1年的时间酿成。在零下20度左右的北海道寒冷气候中，用传统酿造法酿成的“樱桃醋”。

日本伝統の酢醸造法「静置発酵」

微生物の繁殖を防ぎ、薬品・添加物に頼らなくてもお酢を発酵させる昔ながらの静置発酵で約1年もの時間をかけて作りました。マイナス20℃を下回る北海道の寒さを利用した、こだわりの酢醸造法です。

[Stationary Fermentation] is a traditional Japanese method used for making vinegar.

With the use of the traditional stationary fermentation, the breeding of micro organisms is prevented, and the vinegar is allowed to ferment over a period of one year, without the help of additives and chemicals. The extremely cold temperatures of Hokkaido, dipping well below minus 20 degrees Celsius, play a big role in our vinegar fermentation methods.

日本傳統釀醋法 “靜置發酵”

采用防止微生物繁殖，不依賴於藥品、添加劑的古老發酵方法，利用約1年的時間釀成。在零下20度左右的北海道寒冷氣候中，用傳統釀造法釀成的“櫻桃醋”。

일본 전통의 식초 양조법 '정지발효'

미생물의 번식을 막아 약품·첨가물에 의지하지 않고도 식초를 발효시키는 전통적인 정지발효로 약 1년여의 시간을 들여 만들었습니다. 영하 20도를 밑도는 홋카이도의 추위를 이용한 고집스러운 식초 양조법입니다.

樱桃中含有丰富的铁质，胡萝卜素

樱桃有升高体温作用。对改善贫血体质有期待效果的铁质含量居上等。据说对预防及恢复眼睛疲劳有疗效的胡萝卜素含量是苹果，桃的4~5倍。

さくらんぼは、鉄分やカロテンが豊富です。

食物には体を温めるものと冷やすものがありますが、さくらんぼは体を温める作用があります。貧血體質の改善に効果が期待出来る鉄分の含有量は果物のトップクラス。また、疲れ目の予防、回復にも効果のあるカロテンはリンゴや桃に比べて4~5倍と言われています。

Cherries are full of iron and carotene.

It is said that some foods cool the body while others warm the body. Cherries have a tendency to warm the body. The amount of iron in needed to bring about positive effects on anemia is among the highest in fruit. Also, it is said that cherries contain 4 to 5 times more carotene, which is needed to prevent fatigue, or even help restore energy, is higher than that of apples and peaches.

櫻桃中含有豐富的鐵質，胡蘿蔔素

櫻桃有升高體溫作用。對改善貧血體質有期待效果的鐵質含量居上等。據說對預防及恢復眼睛疲勞有療效的胡蘿蔔素含量是蘋果，桃的4~5倍。

사쿠라보는 철분 및 카로틴이 풍부합니다.

식물에는 몸을 따뜻하게 해주는 것과 차갑게 하는 것이 있습니다만, 사쿠라보는 몸을 따뜻하게 해주는 효과가 있습니다. 빈혈체질 개선에 효과를 기대할 수 있는 철분의 함유량은 과일 중에서 톱클래스. 또한 눈의 피로 예방 및 회복에도 효과가 있는 카로틴은 사과·복숭아에 비해 4~5배 많다고 합니다.



向日本国际线头等舱休息室以及机内餐提供樱桃醋。

Our vinegar is served in the First Class lounge and seating of domestic and international flights. 국내의 국제선 퍼스트 클래스 라운지와 기내식에 제공되었습니다.

向日本國際線頭等艙休息室以及機內餐提供櫻桃醋。國內の國際線ファーストクラスのラウンジと機内食で提供されました。

櫻桃醋食谱

Delicious recipes for our cherry vinegar. 櫻桃醋食譜
さくらんぼ酢のおいしいレシピ さ쿠라보 식초의 레시피



作为调味汁

In Dressing
드레싱으로



作为泡菜原料

for pickling
피클 재료로



加碳酸饮料

mix with sodas
탄산수에 타서



加酒

mix with spirits
술에 섞어서



与酸奶

over yogurt
요구르트에



与冰淇淋

over ice cream
아이스크림에