



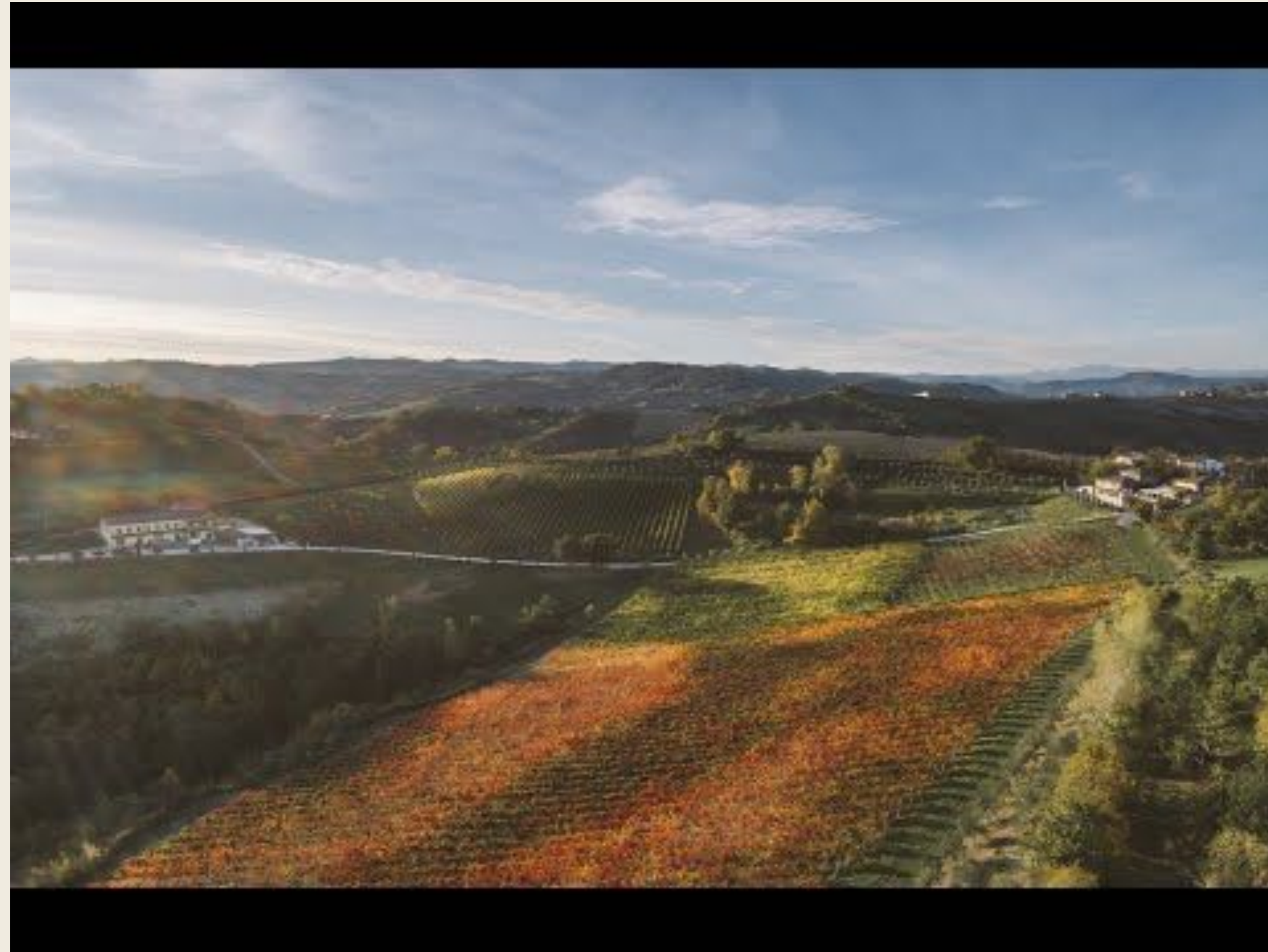
dal 1930

Aceto Balsamico di Modena

モデナ産バルサミコ酢のある生活

美味しく健康的な食生活で 心も身体も美しく

ACETAIA SERENI dal 1930



👉 画像タップで動画

北イタリアの世界遺産の街モデナの丘陵地一帯に広がる広大な敷地で
原材料の葡萄の栽培～加工～熟成を経て伝統的なバルサミコ酢が生まれます

都市の喧騒と隔絶された自然な環境の中で生まれます

TERRAZZA SERENI

農場全体を見渡せる
パノラミックショウルーム



👉 画像タップで動画



INVECCHIAMENTO

DOPバルサミコ酢の熟成室
保有数イタリアトップクラス



AGRITURISMO

レストランとプール
を備えた宿泊施設



SERENI家 受け継がれる伝統と情熱



1930年、現当主ルイージの祖母サンティナが始めたバルサミコ酢作りは、2025年現在、3代目ルイージと妻エリザベータ、長男ウンベルトと次男フランチェスコと長女フェデリカの家族5人が受け継いでおり、伝統的なバルサミコ酢作りとともにアグリツーリズムも運営している。



ルイージが最初のモデナ産DOPバルサミコ酢（シリアル番号0001）を生産し、2021年にはForbesにおいて「イタリアの優れた会社トップ100」にも選出されるなど、名実ともにイタリアトップクラスのバルサミコ酢醸造所である。

Forbesサイト <https://forbes.it/eccellenza/acetaia-sereni/>

👉 画像タップで動画

伝統的製法によるバルサミコ酢

原材料は酢酸発酵した葡萄の煮汁

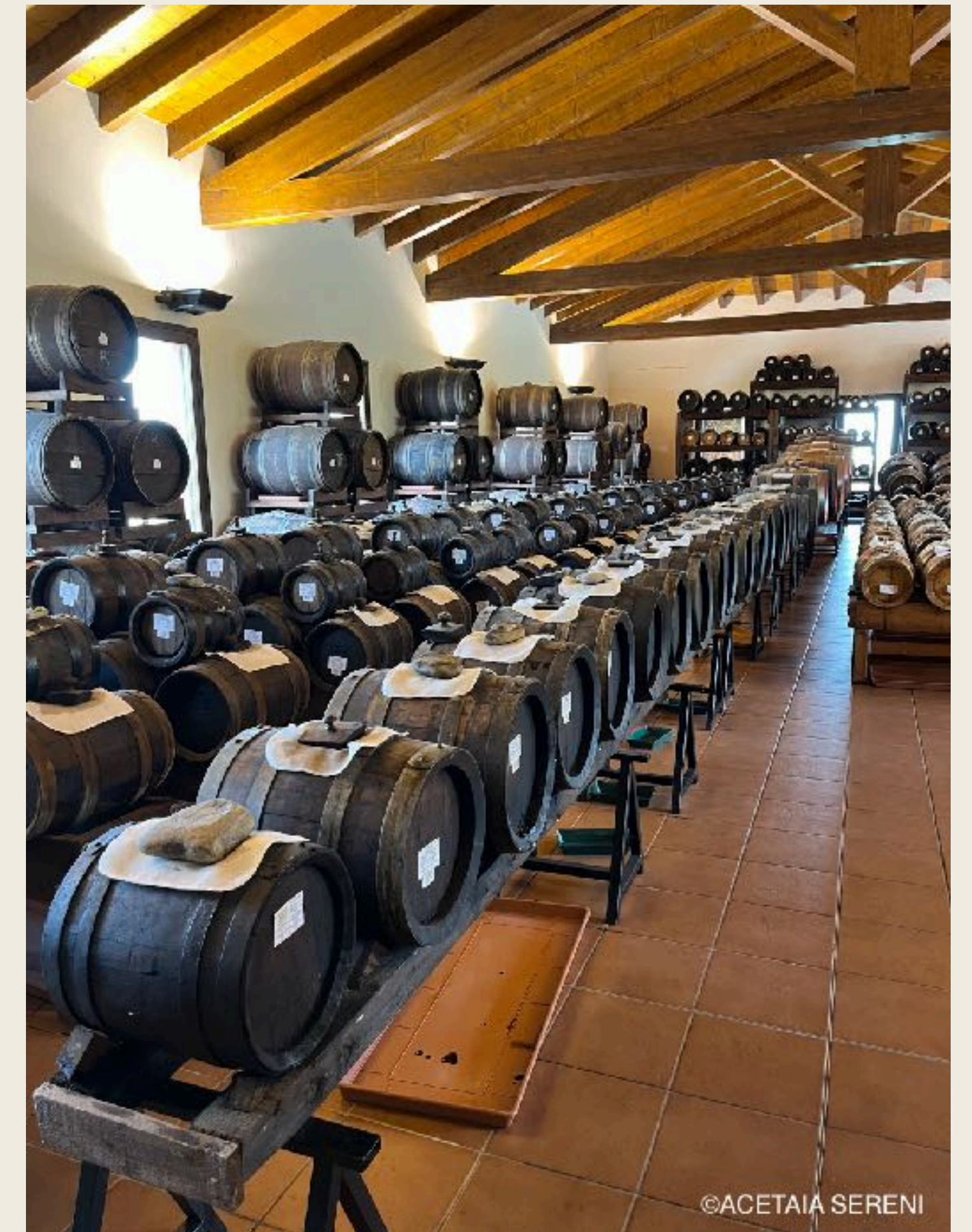
直火で炊かれた煮汁は大きさ・材質の異なる一連の樽に詰められ、
年1回リンカルツォという独特の樽替え作業を施しながら、
ゆっくりと発酵させること約10年、最小の樽の中身が全てお酢になります



そして、その後も世代を超えて熟成が進められます

熟成室には世界最長、30個の樽が並ぶ列があり
最小の樽には1930の刻印があります

伝統的製法によるバルサミコ酢が生産できる
ということは即ち
安定的に家系が承継されている証でもあります



食酢(酢酸)の効能について：一般論

トップドメインをgo.jpとac.jpに絞って、以下の検索ワードで検索してみました。

1) 「酢酸」と「脂肪」



「肥満」



「血压」



「疲労」



「免疫」



「骨粗鬆症」



2) 「バルサミコ酢」と「健康」



食酢(酢酸)の効能について科学的に解明されていることはまだまだほんの一部のようです。今後の益々の研究の進展を期待します。

ウェブサイトの投稿「Vinegar of the 4 thieves (四人の泥棒の伝説)」も合わせてお読みください



これは「私」個人の体験であり、万人に共通する現象か否か全く不明です

「お酢は身体にいい」と言われています。実際にお酢嫌いだった私が毎日の食生活にバルサミコ酢を取り入れるようになって約10年、

毎年恒例の秋の人間ドッグでは、還暦を過ぎてようやく血压を除いて判定は「オールA」になりました。

その原因は複合的だと思いますが、体重が10kgほど落ちたり、高校生の時から悪かった肝臓の数値が正常になったり、

血压も順調に下がっており唯一毎日服用している血压の薬もどんどん量が減っており薬と無縁の生活は目前・・・

ACETAIA SERENI製バルサミコ酢：量産不可品

■□□ 量産不可品

1) 葡萄の煮汁のみ（伝統的製法、容量100mL）

1-1) ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. “EXTRAVECCHIO”



1-2) ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. “ATTILIO”



1-3) ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. “AFFINATO”



1-4) MIOACETO SIGILLO ORO



1-5) MIOACETO SIGILLO ARGENTO



1-6) MIOACETO SIGILLO ROSSO



ACETAI SERENI製バルサミコ酢：量産可能品

■□□ 量産可能品

2) 葡萄の煮汁+ワインビネガー

2-1) RISERVA DI FAMIGLIA : 100mL



2-1) ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO "ETICHETTA BIANCA" : 250mL



2-2) ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO "CILIEGIO" : 250mL



2-3) ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO "ETICHETTA NERA" : 250mL



3) 濃縮果汁+ワインビネガー

3-1) AGRODOLCE BIANCO INVECCHIATO IN BARRIQUE DI FRASSINO



3-2) AGRODOLCE BIANCO MEDITERRANEO



3-3) AGRODOLCE BIANCO LIMONCETO



3-4) AGRODOLCE ROSE



ACETAIA SERENIのバルサミコ酢のある生活のご提案

食後に、ホッとしたい時にスプーン一杯

伝統的製法によるバルサミコ酢は
上質な樽で熟成した芳醇な香りがお楽しみいただけます

甘酸っぱさの後に爽やかな香りがお口の中で持続します

その昔、家々でバルサミコ酢を作っていた貴族たちは会食の後の
お口直しに自分の家のバルサミコ酢を振る舞っていたそうです

テーブル上に置いて
日常のお食事に

無理はせず
「味変」を楽しみながら
何気なく使っていた
塩、味噌、ドレッシング等を
バルサミコ酢に
置き換えてみてください

凝ったお料理は不要
シンプルなお料理と相性がいいです

原材料が葡萄だけで、どうしてこんないろいろなバルサミコ酢ができるの？

どんなところで、どんな人たちが、どうやって作っているの？

好奇心が湧いて来たら、さあ、私たちのバルサミコ酢の故郷へ

レストラン・プール付きのアグリツーリズムでお迎えします

心身ともに健康に

アチェタイア・セレニ・ジャパン

～ SERENI家のつくり出すバルサミコ酢を日本に ～

長年教育に携わってきた「しゅうび」が子どもの成長に大切なことはなにかを追求してきた結果、「食」に行き着きました。そこで日本人の主食である米作りを「土づくり」の段階から始めてお米日本一コンテストに出品できるレベルのお米ができるようになりました。一方で15年ほど前から、国際社会の一員として子どもたちが逞しくスマートに生きていけるよう、世界各地で海外研修を実施してきました。その中で子どもたちが最も大きく変化したのがアチェタイア・セレニのアグリツーリズムで過ごした1週間でした。

人をも変える、豊かな自然とSERENI家の皆の情熱と誠実さ。

「この素晴らしいバルサミコ酢を日本でも買えるようにしてほしい」と頼んだところ「君たちにやって欲しい、ACETAIA SERENI JAPANの名で」と。そして、若い時に日本市場にチャレンジした現当主ルイージの思いを胸に、Sereni家の皆と協力して2019年Foodex Japanに参加、輸入・販売を開始しました。



👉 画像タップで動画

ACETAIA SERENI JAPAN
AGRICOLA SERENI PIER LUIGI日本代表
在日イタリア商工会議所会員

