

Vinegar

酢

クエン酸やアミノ酸をたっぷりと含むお酢は
疲労回復や消化促進、老化防止などの効果で話題沸騰中！
近頃は飲みやすくアレンジしたものも増えたので、
キレイを作る毎日の習慣としてぜひ取り入れたい。



奄美ヘルシーネットワークの 加計呂麻謹製 うこんぎびす

鹿児島県・奄美大島 500ml ¥3,150

奄美・加計呂麻島に古くから伝わるキビ酢は、原料はさとうきびだけという無添加の天然醸造酢。活性酸素を抑えるというポリフェノールは穀物酢や米酢、玄米酢の約2倍以上も含有。これにウコンとハチミツが加わり、ヘルシーさとおいしさも倍増！

Data
鹿児島県大島郡瀬戸内町阿木名1438
TEL 0997-72-4767
(9:00~17:00 日曜定休)
FAX 0997-72-4767
E-mail show8@ml.j-bee.com
URL <http://www.fenyworld.com/kibisu/>
支払い方法 代引 数量 1本~

サガ・ビネガーの 柚子家麗子

佐賀県・佐賀 500ml ¥1,950

創業170年の酢醸造元が新発売した5倍濃縮の果実飲料酢。ベースは3か月間じっくり静置発酵させたりんご酢。酸味が穏やかなうえ、柚子果汁とハチミツをブレンドしているのでジュース感覚でおいしく味わえる。ヨーグルトにトッピングしても美味。

Data
佐賀県佐賀市嘉瀬町中原1969
TEL 0952-23-6263
(8:00~19:00 日曜定休)
FAX 0952-23-6284
E-mail sagavinegar@iwa.bbiq.jp
URL <http://www.saga-cci.or.jp/company/binega/>
支払い方法 代引 数量 1本~

金秀バイオの 琉球王朝 もろみ酢

沖縄県・糸満 900ml ¥3,675

長寿の人が多い沖縄からのものがこちら。米に黒麹菌を加え、泡盛の蒸留過程で生まれるもろみ酢のクエン酸やアミノ酸の豊富さは有名だけど、これは一般的なものよりその含有率が高い。黒糖を入れて飲みやすくマイルドに仕上げているのもうれしい。

Data
沖縄県糸満市西崎町5-2-2
TEL 098-994-1001(8:30~17:30 土・日・祝日定休)
FAX 098-994-0636
E-mail info@kanehide-bio.co.jp
URL <http://www.kanehide-bio.co.jp>
支払い方法 郵便振替 クレジットカード コンビニ
決済 代引 数量 1本~

くろず情報館「壺畑」の 天寿薩摩黒酢

鹿児島県・霧島 720ml ¥5,040

野外に並べられた陶器の壺に米麹と米、天然の地下水を仕込み、3年以上熟成。江戸時代から伝わる製法で造られた純米黒酢。豊富なアミノ酸や有機酸によりまろやかでコクがあり、水やジュースで割っても、料理に使ってもよし。

Data
鹿児島県霧島市福山町福山3075
TEL 0120-707-380
(9:00~17:00 無休)
FAX 0995-55-2800
E-mail info@tsubobatake.co.jp
URL <http://www.tsubobatake.co.jp/>
支払い方法 代引 数量 1本~