

その他の醸造酢

穀物と果実以外の素材からも酢はつくれます。たとえば、豆類や野菜、はちみつなど。酢は、アルコールを酢酸発酵させたものなので、お酒ができる素材なら、なんでも酢になります。ここで紹介している醸造酢は、どれも時間をかけてじっくり発酵・熟成を重ねたものばかり。米酢や果実酢とはひと味違った風味が楽しめます。



石榴酢

ざくろ果汁からざくろ酒をつくり、発酵と熟成を重ねたざくろ酢。甘みと酸味のバランスがよく、ドレッシングやソースに最適。煮詰めるとパレスミコのような濃厚さになります。

120ml 577円
(飯尾醸造)



げんくろ

原料の玄米のエキスを十分に引き出すもろみ静置発酵法でつくられた黒酢。滋養・うまい成分が多く、料理に使うほか、大豆やにんにくの漬け込みや飲用にも。

300ml 840円
(横井醸造工業)



臨蘭山黒酢

米の自然な甘みを活かしてつくられた黒酢。酸味がやわらかいのでドリンクにして飲みやすく、豊かな香りが料理のおいしさを引き立てます。

360ml 525円
900ml 1050円
(内堀醸造)



純米酢100

米100%でつくった酢に、黒酢をたっぷり加えたぜいたくな風味の純米酢。スープや煮込み料理などの仕上げに使うと、コクとまろやかさが生まれます。

500ml オープン価格(実勢売価315円前後)
(タマノイ酢)



純米酢

米だけを原料につくった定番の酢。バランスのとれた味わいが特徴で、合わせ酢、ドレッシングをはじめ、和洋中のあらゆる料理に使え、素材の味を引き立てます。

500ml 630円
(横井醸造工業)



米酢

米酢に黒酢を少しプラス。米酢のさわやかさに黒酢のコクとうまみが加わって、まろやかな味と香りに。

500ml オープン価格(実勢売価189円前後)、
900ml オープン価格(実勢売価315円前後)
(タマノイ酢)



右近の大豆ビネガー

国産大豆100%を発酵、貯蔵してつくった酢。必須アミノ酸をバランスよく含み、味と香りはまろやか。水で割って健康ドリンク、しょゆに加えて減塩しょうゆに。

700ml 3150円
1800ml 6300円
(サガビネガー)



無花果酢

いちじく酒をつくり、発酵と熟成を重ねたいちじく酢。風雅な香りとフルーティな味は、フレンチやイタリアンと好相性。煮詰めればバルサミコの代わりにも。

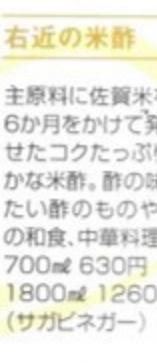
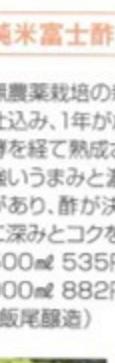
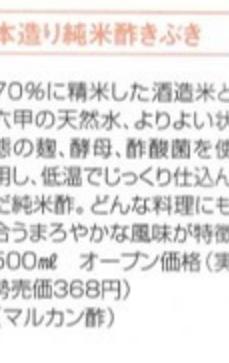
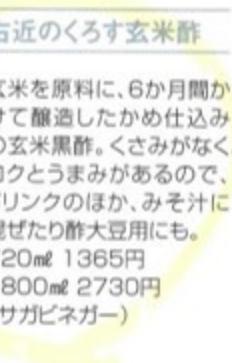
120ml 577円
500ml 2310円
(飯尾醸造)



黒酢100

料理のためにつくられた黒酢。和洋中を問わず、料理の仕上げに加えるだけで、コクとうまみがあるので、ドリンクのほか、みそ汁に混ぜたり酢大豆用にも。

500ml オープン価格(実勢売価420円前後)
(タマノイ酢)



黒豆酢

黒大豆と米麹から酒をつくり、酢酸発酵、熟成を経てつくられた黒豆酢。天然アミノ酸が豊富でやわらかな酸味が特徴。ドリンクのほか、中華やエスニック料理にも。

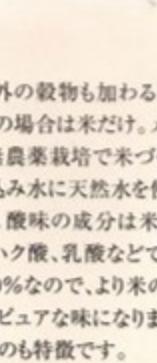
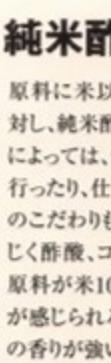
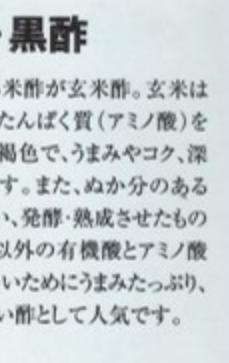
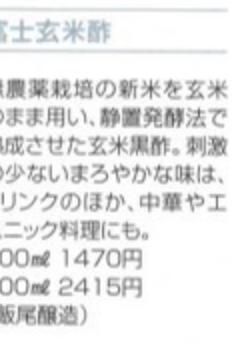
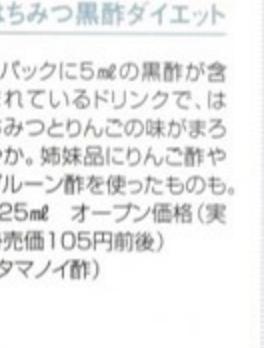
120ml 577円
500ml 2100円
(飯尾醸造)



ミヨノハナ柿酢

完熟の平たね無柿だけを原料に柿ワインをつくり、さらに発酵、熟成させた酢。1滴の水も加えていないので、柿の有効成分がたっぷり。料理や健康ドリンクに。

300ml 1470円
720ml 3150円
(田村造酢)



佐賀県特産の玉ねぎを熟成、発酵させた本格醸造酢。玉ねぎのうまみと甘みが生きているので、肉料理や中華料理のソースに。健康ドリンクにも。

500ml 525円
1800ml 1575円
(サガビネガー)



右近の柿酢

富有柿だけを原料に用い、10か月以上、熟成、発酵させてつくった本格醸造柿酢。料理用に、健康ドリンクに、酢大豆や酢卵作りにもおすすめ。

700ml 1575円
1800ml 3150円
(サガビネガー)



黒酢

厳選した玄米のみを使用し、時間をかけて熟成。アミノ酸とミネラルを豊富に含んだ黒酢。水で割ってドリンクに、料理の仕上げにひとふりすれば、コクとうまみが加わります。

360ml 441円
(マルカン酢)



純玄米黒酢

国産玄米のみを使用した黒酢。低温熟成のためケセが少なく、アミノ酸などのうまみ成分がたっぷり、酸味がまろやかなので、ドリンクにしてもおいしく飲めます。

500ml 892円
(マルカン酢)



美濃有機玄米酢

有機JAS認定原料の玄米から酒づくりと酢づくりを繰り返して醸造した純玄米酢。コクとうまみがたっぷりで、料理を深い味わいに仕上げます。

360ml 525円
(内堀醸造)

