



りんご酢

ツンとする刺激が少ないやわらかな酸味が特徴。料理にドリンクにどんどん使える。2,100円(1,800ml) / サガビネガー



無添加 玄米酢

無農薬玄米使用の醸造酢。旨味が多く、煮込料理やサラダなど、幅広く使える。1,890円(900ml) / みふね酢醸造元 中野商店



無花果酢

いちじくのもろみで作ったお酢。フルーティで、ドレッシングやソースの材料にぴったり。577円(120ml) / 飯尾醸造



さつまいもクエン酸 もろみ酢 黒麹造り

薄めずに飲める、天然のクエン酸豊富なお酢。暑い日はしっかり冷やしてぐいっと飲みたい。2,625円(720ml) / 田苑酒造



純米 富士酢

無農薬の新米のみを、JAS規格の表示基準の5倍もの量を使用。その分うまみやコクが深い。630円(500ml) / 飯尾醸造



柿酢

富有柿のうまみたっぷり。マリネや酢のもの、ドリンクにと用途は幅広い。自分流にアレンジしたい。945円(360ml) / 九州酢造



坂元のくろず天寿

米、麴、水を発酵させ、3年以上かけてつくったアミノ酸豊富な黒酢。はちみつレモン割りがお勧め。5,040円(720ml) / 坂元醸造



雑賀 吟醸酢

角のないまろやかな米酢。熟成させた酒米山田錦の酒粕を使用。さまざまな家庭料理に活躍する。578円(300ml) / 九重雑賀



赤梅酢

梅としその香りがさわやか。大根おろしに加えしらすと和えるなど、香りを生かした使い方を。787円(300ml) / 梅丹本舗



かけろまきび酢

奄美加計呂麻島のミネラル豊富なさとうきびのまろやかなお酢。ほのかな甘みが美味。2,310円(500ml) / 奄美自然食本舗



京酢「加茂千鳥」

厳選したお米を丁寧に醸造した、栗粒のほち味を引き立てる米酢。酢漬や酢のものなどにお勧め。441円(360ml) / 村山造酢

使い分けたい!

お酢カタログ

米酢、穀物酢、果実酢……。お酢にはいくつも種類があり、またメーカーによっても味が異なります。まずは色々試して、好みに合うお酢にめぐりあって!