

そのまままんま酢のもの

かけるだけでおいしくなる酢

そのまま素材にかけるだけで、美味しい酢のものが、お召し上がり頂けます。

かに、えび、たこ、サバなど魚介類の酢のものやキュウリ、三色なます等、野菜類の酢のものにお手軽にどうぞ。また、ちらし寿司、手巻き寿司にもご利用ください。

「そのまままんま酢のもの」をかけるだけ!
きゅうりの酢のもの



「そのまままんま酢のもの」をかけるだけ!
おいしい大根の浅漬け



「そのまままんま酢のもの」とマヨネーズを半分ずつ!
コールスロー サラダ



大人気商品

そのままかけるだけで
おいしい酢のものが
できあがり。



尾道特産の醸造酢
そのまままんま酢のもの

尾道造酢の調味酢 ●内容量500ml

魚介類や野菜に

そのまま酢のもの

素材にそのままかけて頂くだけで、おいしい酢のものが作られるよう味付けされております。
「カクホシ」のなかでも人気の高い商品です。

- 原材料名／砂糖、米酢、食塩、調味料(アミノ酸)
- 内容量／500ml ●1ケース／20本入
- 栄養成分表示／(100g当たり) エネルギー153kcal・たんぱく質0.1g・脂質0.1g・炭水化物 37.4g・ナトリウム1.22g ★ペットボトル入り ★開封後要冷蔵



主婦の発想から生まれたかんたんレシピ

大根の浅漬け

- 材 料: 大根5cm、塩少々、「そのまま酢のもの」1カップ
- 作り方: 大根を5~7mmのイチョウ切りにして、塩でもんで4~5時間おき、「そのまま酢のもの」を加えて、できあがりです。好みに応じて唐辛子を加えると、より美味しく頂けます。

南蛮漬け

- 材 料: 鶏肉・魚介類200g、「そのまま酢のもの」1/2カップ、しょうゆ適量、たまねぎ(中)1/2個、好みで 唐辛子・わかめ、片栗粉適量
- 作り方: ①玉ねぎを薄切りにし、水にさらすか流水でもみ洗いにする。
②「そのまま酢のもの」、しょうゆ、水気を切った玉ねぎ、好みで唐辛子・わかめを合わせておく。③鶏肉・魚介類に片栗粉をまぶして唐揚げする。④揚げたものを②につけて、できあがりです。

キャベツのコールスローサラダ

- 材 料: キャベツ200g、マヨネーズ1/2~2/3カップ、「そのまま酢のもの」1カップ
- 作り方: 「そのまま酢のもの」とマヨネーズを混ぜ、きざんだキャベツを加えたら、できあがりです。

野菜のピクルス

大根、かぶ、キュウリ、ニンジン、セロリなど乱切りにして、塩を少々入れて、サッと湯がき(固めに)、「そのまま酢のもの」で漬け込んだら、できあがりです。好みにより、ピクルスパイスや柑橘類を少々加えても美味しい頂けます。

ワケギのぬた

白味噌に「そのまま酢のもの」を適量加えて、クリーム状にした酢味噌を作ります。熱湯でゆがいた わけぎ を和えると、できあがりです。

も ずく

もずくを熱湯にくぐらし、「そのまま酢のもの」をかけると、美味しいもずくのできあがりです。

簡単マリネ

玉ねぎスライスや好みの野菜とサーモンハム、ベビーフェードに軽く塩、胡椒をして「そのまま酢のもの」をかけて冷やせば、できあがりです。

※その他、ふかしたポテトに「そのまま酢のもの」と牛乳適量を加えて隠し味にしたり、わかめやキュウリにかけるだけで簡単に酢のものが、お召し上がり頂けます。さらにお好みに応じてりんご酢やだし汁を加えるだけで、本格的でオリジナリティのある味わいも、お楽しみ頂けます。



大根の浅漬け



コールスローサラダ



ワケギのぬた



酢のもの



製法特許 純粋醸造/スシ酢・リンゴ酢・ポン酢・醤油
株式会社 尾道造酢大阪店

〒542-0062 大阪市中央区上本町西1丁目2番14号
Tel.06-6761-1356 (代) Fax.06-6761-1344
URL <http://www.onomichi-su.co.jp>



01049 71576 45989 7