

純米富士酢

京都・丹後の山里で農薬を使わずに栽培された新米を100%使い、自家蔵で杜氏によるもろみ造りを行い、そのもろみを1年がかりで古式静置発酵、熟成させて造った純米酢です。「米酢」と表示できる量の5倍の米を原料にしているため、まろやかで深いコクと旨味があります。独特の芳醇なムレ香は、昔ながらの手法で造った純米酢の証です。

純米富士酢

10131 (飯尾醸造) 500ml
630円 (税込価格) 600円 (本体価格)

10118 (飯尾醸造) 900ml
1,029円 (税込価格) 980円 (本体価格)

10137 (飯尾醸造) 1.8L
1,722円 (税込価格)
1,640円 (本体価格)

【原材料】米



500ml



900ml



1.8L

「純米富士酢」の姉妹品

富士酢プレミアム

500ml
1,260円 (税込価格)
1,200円 (本体価格)

【原材料】米



原料と製法にこだわり抜いた極上の純米酢。「米酢」と表示できる量の8倍の米を使い、昔ながらの静置発酵をさらに極めることで、ムレ香の少ないやさしい香りを実現。穏やかな酸味、円熟の旨味が堪能できるとっておきの純米酢です。

富士玄米黒酢

10784 (飯尾醸造) 500ml
1,617円 (税込価格)
1,540円 (本体価格)

10785 (飯尾醸造) 900ml
2,625円 (税込価格)
2,500円 (本体価格)

【原材料】米(玄米)

京都・丹後の農薬不使用玄米から長期発酵・熟成した玄米黒酢。天然のアミノ酸を100mlあたり1000mg前後も含み、体内で作れない必須アミノ酸もバランスよく含みます。



10787 (飯尾醸造) 紅芋酢

120ml
577円 (税込価格)
550円 (本体価格)

【原材料】紅芋、米

京都・丹後で農薬を使用せず栽培した紅芋から紅芋もろみを造り、さらに発酵と熟成を重ねて紅芋酢を造りました。ポリフェノールの一種アントシアニンを豊富に含みます。



残暑を乗り切る「お酢レシピ」

(レシピ&画像提供: 飯尾醸造)

トマトとさば缶のスープ煮



■作り方

- ① トマトは湯むきして(皮をむく)、1個を6つに切る。
- ② フライパンにオリーブ油を入れ、弱火でにんにくを炒める。にんにくの香りが立ってきたら玉ねぎを加えて、中火で炒める。
- ③ 玉ねぎが透明になったところでトマトを加え、さらにかるく炒める。
- ④ いったん火を止めて調味料を加え、汁けを切ったさばを加えてさらに1~2分煮込む。さばがあたたまれば出来上がり。

■材料(2~3人分)

トマト(中)…3個
さば水煮缶(180g)…1缶
玉ねぎみじん切り…1/3個
にんにくみじん切…1/2片
オリーブ油…大さじ1
調味料(純米富士酢または富士酢プレミアム)…小さじ2
オレガノ…適量
塩…小さじ1/4
こしょう…少々

揚げなすのマリネ



■作り方

- ① ナスは一口大の乱切りにし、10分程度水につけてアクをぬいておく。
- ② ビーマンも一口大に切っておく。
- ③ 甘酢の材料をよく混ぜ合わせておく。
- ④ 野菜の水気をふきとり、180℃くらいに熱した揚げ油できつね色になるまで素揚げする。
- ⑤ 油をよく切ったら、熱々のうちに甘酢にひたす。
- ⑥ 少しおいて冷まし、味がしみ込んでから召し上がれ。

■材料(4人分)

なす…500g(5~6個)
ビーマン(黄色)…180g(半個)
揚げ油…適宜
甘酢の材料
(純米富士酢…大さじ2
醤油…大さじ2
砂糖…大さじ1
ごま油…小さじ1)

紅芋酢のハニードリンク



■材料(2人分)

冷水…300cc
はちみつ…大さじ2~3
紅芋酢…大さじ2

■作り方

- ① はちみつに紅芋酢を加えてよく混ぜる。
- ② 上から冷水をそそいだら出来上がり!