

夏にサッパリ!

カンタン八芳酢

簡単

時短

本格派

これ1本でいろいろな酢料理が簡単に作れる調味酢です。すでに味がついているから、旬の素材にかけるだけ、漬けるだけでおいしく味が決まります。

ムソーHPでも
ご覧いただけます。

[http://muso.co.jp/
joho_10966/](http://muso.co.jp/joho_10966/)



新しょうがの甘酢漬け

そのままでも、
刻んで
ちらし寿司にも

【材料】

新しょうが…約100g、
カンタン八芳酢…100ml

【作り方】

清潔な容器に皮をむいて
薄くスライスした新しょう
がと「カンタン八芳酢」
を入れて、冷蔵庫で1週間
程度漬ける。



10966 (ムソー)

カンタン八芳酢

360ml

¥420 (本体価格)

¥454 (税込価格)

●原材料…

醸造酢(米酢、り
んご酢)、砂糖、
食塩、昆布かつ
おだし、レモン
果汁



夏野菜のピクルス

彩りあざやか、甘くてさっぱり

【材料】

好みの野菜(ズッキー
ニ、ミニトマト、にんじ
ん、かぼちゃ、みょう
が)、カンタン八芳酢…
野菜が浸かる程度

【作り方】

冷蔵庫で1時間~1晩
ほど漬けるだけ。漬
けた後の汁には野菜
のエキスが出ている
ので、ドレッシングに
したり、お肉を漬け
たり、いろいろ活用で
きます!



レモンの甘酢漬け

おしゃれな付け合わせに

スライスしたレモ
ンを漬けるだけ。
漬けたレモンごと
「10647(むそう)
OGEXバージンオ
リーブオイル
(Olivalle)」で和え
れば、さわやかなド
レッシングに。

