

ヘルシー
&
経済的

夏野菜が無限に食べられる 八芳酢とオリーブオイルの 使いまわし術



〈夏野菜のピクルス〉きゅうり、ミニトマト、ズッキーニ、かぼちゃなど彩りのいい夏野菜を、冷蔵庫で1時間～1晩ほど八芳酢に漬けるだけ。



→ 漬けた後の汁にオリーブオイルを加えて、野菜の旨みたっぷりのドレッシングに。サラダにかければ、夏野菜の無限ループ。

簡単・時短・本格派 カンタン八芳酢

これ1本でいろいろなお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。

○原材料…醸造酢(米酢、りんご酢)(国内製造)、砂糖、食塩、昆布かつおだし、レモン果汁

11058 〈ムソー〉 カンタン八芳酢 〈徳用タイプ〉

〈900ml〉

907円(税込価格) 840円(本体価格)

10966 〈ムソー〉 カンタン八芳酢

〈360ml〉

454円(税込価格) 420円(本体価格)



ムソー
担当者
から

一般市場では、手軽に使える調味酢のニーズが、ここ10年間で著しく拡大しています。「身体にいいお酢をもっと使いたいけど、味加減が分からない」「忙しい日にさっと使える合わせ調味料がほしい」というお声に応じて開発した人気商品です。



最高級エキストラバージン Olivalle

スペイン南部アンダルシアの広大なオリーブ農園で栽培されたオリーブの実を使用。化学溶剤を使わず、30℃以下で低温圧搾したエキストラバージンオリーブオイルです。

○原材料…オーガニック食用オリーブ油

10647 〈むそう〉 オーガニックエキストラ バージンオリーブオイル (Olivalle) 〈180g〉

907円(税込価格) 840円(本体価格)

10651 〈むそう〉 オーガニックエキストラ バージンオリーブオイル (Olivalle) 〈460g〉

1,998円(税込価格) 1,850円(本体価格)



ムソー
担当者
から

国際オリーブ協会(IOC)が定めるエキストラバージンオリーブオイルの酸度は0.8%以下ですが、本品の酸度はそれよりも低い0.4%以下。酸化臭や発酵臭がなく、オリーブの持つ香りと風味がしっかりと残った、まさしく本物のエキストラバージンオリーブオイルです。

