



うるみ

酒粕赤酢 潤朱



大量生産が可能な機械で作られる「速醸法」はお酢が出来上がるまでに数時間の製法ですが、**サーバー水仕込みの潤朱（うるみ）**は「**静置醗酵法**」という製法で**40日の時間**をかけてじっくり醗酵、醸造します。

御蔵酢の位置する三重県熊野地方の高温多湿な気候はお酢を醸造するのに適した自然環境で、昔ながらの**木桶**を使い、**伝統的な製法**で**自然の力と時間**をかけてお酢を作っています。

原材料にもこだわり国産の酒粕を2年以上の時間をかけて長期熟成をし、醗酵で造られたアミノ酸がデンプンと反応し、褐色色素を造る**赤い酒粕**が出来上がります。**赤い酒粕から作るお酢は赤いお酢となり赤酢と呼ばれます。**



水はもちろん**サーバー水仕込み**。酸っぱいだけでなく独特の香りと**まろやかな口当たり**、**コクのある深い味わい**の赤酢が誕生しました。

1本 500ml **980円** (税込)

～お酢で酢テキな食卓を～

なすと鶏ひき肉のお酢炒め



～材料～

なす 3本
鶏ひき肉 150g

<合わせ調味料>

潤朱 大さじ3
しょうゆ 大さじ1
塩 適量
こしょう 適量
サラダ油 大さじ2
潤朱 大さじ1
(仕上げ時使用)
万能ねぎ(小口きり) 適量

- 1、なすは1cm幅に輪切りにする。
- 2、<合わせ調味料>を混ぜておく。
- 3、フライパンにサラダ油を熱して①を入れ、強火で両面こんがり焼いて、一度取り出す。
- 4、③にフライパンにサラダ油少々(分量外)を入れ、鶏ひき肉を入れて、②の<合わせ調味料>を加えて全体を炒める。
- 5、仕上げに**潤朱**を加えて混ぜ合わせ、器に盛り、万能ねぎを散らす。

タコの3色マリネ



～材料～

ゆでたこ 1パック
トマト 2個
イタリアンパセリ 5～6本
かぶ 2個
たまねぎ 1/4個
潤朱 70CC
油 1/2カップ
塩 小さじ1/2
砂糖 大さじ1

- 1、かぶは皮を向いて2cm角に切り分け、トマトとタコもかぶの大きさに合わせてそれぞれ切り分ける。
- 2、たまねぎは薄切りにイタリアンパセリは1cm幅に切り分ける。
- 3、ボウルに全ての調味料をいれ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 4、調味料を合わせたボウルに①・②で切った食材を全ていれ、ソースが絡むようにざっくり混ぜ合わせたらボウルにラップをかけ、冷蔵庫で1時間ほど冷やしてできあがり。

【購入方法】店頭・WEB・FAXでの注文が可能です。商品・販促品との同梱も可能です。