



食の3重丸



ミヅホ株式会社

ミヅホ純玄米くろず

国産の産地を指定した玄米を使用して吉野杉の大きな桶の中でじっくりと時間をかけて発酵・熟成させました。芳醇で深い旨味があります。

URL : <http://www.mizuhosu.co.jp>

～ お客様の声 ～

20代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

黒酢は体に美容にいいことは知っていたのですが酸味や臭いが独特そうと勝手に決めつけていました。
今回使ってみてもっと早く使っておけばと後悔しました。
いただいてから毎日使っているのですが最近疲れにくくなりました。
これからも使い続けるのが楽しみです。そのなかでもお気に入りなのが酢豚です。
旦那も大絶賛で美味しい美味しいと食べてくれました。
隠し味にはちみつも入れました。



2017.06.26

60代 / 男性 / 評価 : ★★★★★

黒酢っておいしいんだ
「黒酢」<ミヅホ株式会社(奈良県橿原市)の玄米酢: ボトル表示は「くろず」>を今日カミさんと使ってみました。
“吉野杉大樽仕込み” “静置醸造” “創業明治10年” とか、なんだかすごそうだし、“食の3重丸セレクション受賞” のシールとかも貼ってあって、キャップをとる前からドキドキ。
カミさんに黒酢について聞いたら、前に使ったことはあるけど、高いからね、と、おいしいことは知ってたみたい。キャップを取ったら甘い酢の香り。



ワタシもカミさんも酢大好きニンゲンなので、普段の食事にかんりの酢を使っており、この黒酢をさっそく使ってみた。

まずは...

①定番の紅白酢もの。大根と人参に軽く塩をし、酢と少量の砂糖で漬けたもの。黒酢は甘めだから、砂糖はいらないだろうと黒酢のみ。少し、色がついたが香り高い紅白の酢ものができた。

*次のページへ続く

②塩鮭に振って。塩分の取りすぎに気を付けているので、普段はレモンを振るのだが、今日は黒酢。レモンや普段の米酢と違って、酢がキツくないからおいしく食べられた。成功。

③茄子と隠元豆の醤油炒めに振って。
黒酢の香りと甘さが、夏野菜の味を引き立てて最高。

知らなかったが、黒酢は玄米から作った清酒を熟成してつくるので、体にやさしい
<ラベルに記載>と、これが香りの高さや甘みのもとか。
うむ、寿司メシをつくるのによさそう。

2017.06.11