



食の3重丸



ミヅホ株式会社

ミヅホ純米酢

国産米で米麴から清酒を作り、それを吉野杉の大きな桶の中で3ヶ月以上かけて発酵熟成させる、静置発酵という方法による芳醇で豊かな味わいの酢です。

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

～ お客様の声 ～

20代 / 女性 / 評価: ★★★★★

こちらは本日自宅で自分で調理して頂きました。一人ランチで頂きました。私はもう本当に無類の「お酢」好き。

この美味しいお酢をどう調理しようと考えた時に、一番お酢の料理でお酢の旨みやコクなど風味をしっかりと感じられる調理法として「酢の物」だと思いましたので、夏野菜を色々入れた「夏野菜のアーモンドクリームとピネガー和え」を作りました。これは普通の酢の物に少しクリーミー感が欲しいなと思った時に作りたくなるレシピです。



まず、材料はキャベツ・おくら・赤たまねぎ・大根・乾燥わかめ・しょうが・豆乳・生しょうゆ・アーモンドバターペースト・純米酢・甘酒です。派手じゃない本当にシンプルなレシピですが、本当に夏野菜の甘みや旨み、それからお酢の美味しさがダイレクトに感じられるレシピです。シンプルゆえに、いくらでも食べれてしまいそうなのと、食べても胃がもたれず、むしろ食欲がわいてくるので不思議です！わかめは今回、旨みが凝縮された方が欲しかったので、乾燥わかめを戻して使いました。

乾燥わかめを無調整豆乳にしばらく浸けておき戻します。それから野菜を細かく切っていきます。キャベツに赤玉ねぎ、大根、おくらを好きな大きさにカットします。

それから、ミキサーに少量のアーモンドクリームと生しょうゆ、純米酢、豆乳、甘酒、しょうがをいれて攪拌して、和えるソースを作ります。しっかりとめらかな少しクリーム状のソースになったらOKです。そのソースをボールに入れて、先ほどカットした野菜たちを全て入れてしっかりソースに馴染ませておきます。

少し冷蔵庫で冷やしたら出来上がり！夏にピッタリのレシピが出来上がりました。全体的にお酢でさっぱりなのですが、口に入れると、まるやかなアーモンドのクリーミーな風味がとろっと夏野菜と絡み合っており、クリーミーながらも本当に後口さっぱりで本当に美味しかったです。

毎日食べても飽きないレシピになりました。アーモンドクリームは、なかなかありませんが、カシューナッツペーストでも美味しいかもしれません。

このソースは、野菜がたっぷり食べれるレシピですよ～！他にも色々な夏野菜で試してみたくなりました。また、今回の純米酢ですが、旨みとコクが濃厚なので、生でも本当に美味しいです。もちろん熱を加えても美味しいと思いますが、私自身、生でこのお酢自体の旨み・甘みを感じながら頂きたいと思える風味でした。これからも毎日色々なレシピに使わせて頂きたいと思います！