

【商品紹介②】CO・OPクオリティまろやか極みだし酢 (利尻昆布・枕崎製かつお節使用) 500ml

こだわりポイント

かつおと昆布のだしをたっぷり使った、和風だしタイプの合わせ酢で、「だし」を全体の3割以上と贅沢に使用しています。

素材にもこだわり、鹿児島県枕崎製造のかつお枯節と北海道産の利尻昆布から、自社工場でとった「一番だし」のみを使用。うま味調味料やうま味エキスを使わず、一番だしの自然な香りと味わいを生かしています。



本品は、「おいしさの理由があきらか」「他の商品との違いが明確」「100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価」という「おいしさ」の3つの基準を満たした「コープクオリティ商品」です。



削る前の
かつお節
利尻昆布

こんなところで作っています

製造は、内堀醸造（株）。「酢造りはよい酒（もろみ）造りから」が理念。CO・OP穀物酢やユーコープセレクションの「国産米で作った特選純米酢」などを製造しています。コープ商品はすべて山々に囲まれた、きれいな水と清らかな空気のアルプス工場（長野県飯島町）で製造。仕込み水は中央アルプスの伏流水を、超精密ろ過をすることで、そのままの自然な状態で使えるように工夫しています。



内堀醸造（株）
アルプス工場

メニューいろいろ

これ1本で酢の物やなますなどの和える料理はもちろん、酢漬け（和風ピクルス）にも使えます。

メーカーの内堀醸造さんの一押しのおすすめレシピは『彩り野菜の焼きびたし』です。だし感が際立つ料理なので、極みだしをしっかり味わうことができるそうです。ぜひお試しください。

※レシピは商品と一緒に届けします。また、総代ルームにも掲載予定です。



彩り野菜の焼きびたし

- | | |
|----------|--|
| ■本体価格 | 329円 |
| ■取り扱い | 【宅配】12月1週企画（お届けは11月30日～12月04日）
12月5週企画（お届けは12月27日～12月31日） |
| | 【店舗】31店舗（大型店、一部の中型店） |
| ■アレルギー物質 | 小麦、大豆 |



だしの風味がおいしさの決め手！



まろやか極みだし酢(利尻昆布・枕崎製造かつお節使用)おすすめレシピ

味付けに迷うことなく、どなたでも簡単にだしとお酢をきかせたおいしい料理がつくれます。
本格派の和食はもちろん、子どもの喜ぶ洋風メニューにも！

ぶりの照り焼き



材 料：2人前

ぶりの切り身……………2枚 しょうが……………お好みで
まろやか極みだし酢……………大さじ5

調理方法

- ①油を引いたフライパンで、ぶりを焼いていく。
- ②両面にこんがり焼き目がつき中に火が通ったら、本品を加え焦げ付かないように煮絡める。

ツナと新たまねぎのマリネ



材 料：2人前

新たまねぎ……………1個
ツナ缶……………1缶 まろやか極みだし酢……………大さじ3

調理方法

- ①たまねぎ(新たまねぎがよい)をスライスし、水にさらす。
- ②たまねぎの辛みが抜けたら水気を切り、ツナは軽く油をくる。
- ③本品と具材を合わせ、時間をおいてしばらくなじませる。

山芋のおかかのせ



まろやか極みだし酢……………大さじ2
山芋……………100g かつお節……………2g

調理方法

- ①山芋は皮をむいて細切りにする。
- ②器に①の山芋をのせて、本品をかけ、かつお節を散らしたらできあがり。

手羽元の柔らか煮



材 料：2人前

手羽元……………6本	
ゆで卵……………2個	
A	〔
しょうが(チューブ)……………小さじ1	
しょうゆ……………大さじ1	
はちみつ……………大さじ1	
水……………150ml	
まろやか極みだし酢……………150ml	

調理方法

- ①手羽元の表面を軽く色がつく程度に炒める。
- ②Aの材料を混ぜ合わせた調味液と手羽元を鍋に入れ、弱火で20分程、煮込みます。ゆで卵は煮込み終わる2~3分前に入れてできあがり。

彩り野菜の焼きびたし



材 料：2人前

ナス……………1本
ピーマン……………2個
赤・黄バブリカ……………各1/4個
大葉……………3~4枚
まろやか極みだし酢……………200ml
サラダ油……………大さじ2
おろししょうが……………少々

調理方法

- ①野菜を食べやすい大きさに切る。ナスは10分ほど水にさらしておく。
- ②熱したフライパンに油を大さじ1加え、ナスを皮目の色が変わらない程度に炒める。
- ③ナスを取り出し、油を大さじ1加えピーマン・バブリカの表面に焼き色がつく程度に炒める。
- ④容器に炒めた野菜を入れ、本品、刻んだ大葉、お好みでしょうがを加え、ゆっくりと冷ます。

さっぱりしらす大根おろし



材 料：2人前

まろやか極みだし酢……………大さじ2
大根おろし……………大さじ4
しらす……………大さじ2

調理方法

- 大根おろし、しらすを器に盛り付けて、本品をかけたらできあがり。