

【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^{かれぶし}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トの「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ます。ぜひお試しください。

※レシピは商品と一緒にお届けします。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作れます。
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 まろやか極みだし酢……………大さじ3
ツナ缶……………1缶

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、ツナは軽く油をきる。
- 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



材料：2人前

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

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
しょうが(チューブ)……………小さじ1
しょうゆ……………大さじ1
A 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・黄パプリカ……………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・パプ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 しらす……………大さじ2
大根おろし……………大さじ4

調理方法

- ①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。