

JA女性組織の若手

フレッシュミズの見解でつくった新商品

販売
スタート

ほめられ酢



全農 × エコープマーク品 フレッシュミズ (全国の有志) の共同開発

ほめられ酢開発ストーリー 〈フレッシュミズと共に〉



酢について
学びました



何度も
試食を重ね
味を検討

Point 1 名前の由来

お酢を使った料理も作った私もほめられたいという思いを込めました。

Point 2 すっぱくない

従来のお酢に比べ酸度が低くなっているため、お酢特有のすっぱさが苦手な方でも大丈夫。

Point 3 どんな料理も!

味が付いていて、時短でどんな料理もすぐ作れて便利。和洋中どんな料理でも合います。

新商品
NEW!



小さな
お子様にも

万能調味酢
2018年4月
新発売!



レシピをHPにて掲載中

いろいろ使える
レシピ

キャベツとウインナーの ザワークラウト風



※写真はイメージです。

〈材料〉4人分

- ・キャベツ 1/4個
- ・ウインナー 4本
- ・油 大さじ1

☆調味料

- ・ほめられ酢 大さじ3
- ・塩・こしょう 少々
- ・粒マスタード 小さじ1~2

パセリ(乾) 適宜

- 〈作り方〉
1. キャベツ…細切り。ウインナー…輪切り。
 2. フライパンに油を入れて熱し、(1)をさっと炒めて蓋をして弱火で5分間蒸す。
 3. キャベツがしんなりしたら火を止めて☆調味料を入れ、全体をさっと混ぜる。器に盛り、パセリをちらす。

鶏むね肉の梅照り焼き



※写真はイメージです。

〈材料〉4人分

- ・鶏むね肉 400g (約2枚)
- ・酒 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1
- ・片栗粉 大さじ4
- ・油 大さじ2
- ・青じそ 5枚

☆合わせだれ

- ・梅干し 4個
- ・ほめられ酢 100cc

- 〈作り方〉
1. 鶏むね肉・繊維を断ち切るようにそぎ切りにし、ボウルに入れて酒、しょうゆを加えてもみ込み、5分置いて片栗粉をまぶす。
・青じそ…せん切り。・梅干し…種を取り、包丁で細かくたたく。
 2. ☆合わせだれの調味料を合わせておく。
 3. フライパンに油を入れて熱し、鶏むね肉を加えて弱火で両面焼き色がつくように火を通し、(2)を加えて煮からめる。
 4. 器に盛り、青じそをのせる。

ほめられ酢
300ml

299円 税込

〈賞味期間:製造より1年〉

調味酢なので1本で和洋中簡単に調味ができます。お酢特有の酸味が少ないです。