



自然の味を大切に、国産米を使用しました。

エーコープのお酢



1. 主原料は国産のお米です。

・・・残留農薬のないお米を主原料に使っています。

2. おいしさの秘密は優れたエキス分です。

・・・エーコープのお酢は、糖分やアミノ酸、有機酸類、ミネラルなどバランスよく含んでいます。

3. 保存料不使用です。

・・・合成保存料、酸化防止剤、うまみ調味料などは使用していません。



市販品は・・・

- ・輸入の小麦やとうもろこしを主原料にしており、うまみ成分が少ないものもあります。
- ・保存料、酸化防止剤、うまみ調味料が使われているものもあります。

特徴は**エキス分**！

原料の穀物使用量が多くなるほど、製品中に糖として残る量が多くなります。この**糖分**がエキス分になります。また、米などはたんぱく質も含んでおり、発酵工程で分解され**アミノ酸・ペプチド**となり、これもエキス分となります。

つまり、エーコープの酢は、原料として使用される穀物や果汁の量が多い＝**エキス分が高い**のが特徴なんです！

Q & A

Q：なぜ身体に良いの？

A：食中毒予防、コレステロール減少、疲労回復、減塩対策など、幅広い効果が期待できます。

Q：どう選べば良いの？

A：安心な原料と添加物の少ないものを選びましょう。

Q：どこで買えるの？

A：お近くのエーコープ店舗またはファーマーズマーケットで購入できます。

商品名	画像	特長
らっきょう酢 1.8L		国産のお米を主原料とした穀物酢をベースに美味しく仕上げたらっきょう漬け用の調味酢です。面倒な塩漬は不要。生らっきょうを洗って本品に漬けるだけで風味豊かならっきょう漬けが簡単に出来上がります。また、甘酢としてお料理にお使いいただくほか、梅や生姜漬けなどにもご利用いただけます。
ほめられ酢 300ml		フレッシュミズとの共同開発企画商品です。お酢特有のツンとくる酸味を抑えているため、お酢が苦手な子供様にも安心してお召し上がりいただけます。さわやかな酸味になっており和洋中様々な料理にお使いいただけます。理を作ることが出来る万能調味料です。
五倍酢 360ml		国産米を使った穀物酢を5倍に濃縮しました。すっぱさの下限を調整できる便利な商品です。水分の多い料理には少量ずつ、5倍に薄めれば普通のお酢になります（五倍酢1：水4）。
くだものを漬けて 飲みま酢 500ml		果物を漬けてサワードリンクとして飲用する他、漬けた実も食べられます。甘酢や合せ酢などの料理にも使用できます。 ※梅を取り出した後はうすめない状態で冷蔵庫で保存してください。
純米酢 900ml		日本米だけでじっくり熟成したお酢です。米100%を主体にアルコールを加えて醸造し、さわやかな香りに仕上がりました。
味つけ酢 1L		米酢に佐藤・塩・こんぶだしなどを加え、おいしく調味してありますので、材料の下ごしらえに塩は使わないで大丈夫です。
漬けもの酢 1L		下漬は不要で、漬けるだけで簡単においしい甘酢漬けができます。野菜はもちろん、魚料理・肉料理、その他三杯酢がわりにも利用できます。浅漬用。
食酢 500ml		国産米100%を主原料として醸造したおいしい穀物酢で、エキス分(うまみ)が多いのが特長です。