

MIKURA & vinegar

アンドビネガー

MIKURA Vinegary オリジナル玄米黒酢と酒粕赤酢と果実、果汁のブレンド。そのままドレッシングやソースとして。

無糖タイプと粗糖入りタイプがあります。
お好みでお選びください。

デザートに

ヨーグルト、ホットケーキ、アイスクリームなどにかけて

サラダに

生野菜のドレッシング、冷や奴、魚介のお刺身のカルパッチョソース

隠し味に

ポテトサラダ、マリネ、お肉を焼く前の下味に漬けて、にぼしやじゃこなど小魚を漬けて

ソースとして

ステーキ、からあげ、照り焼き、生ハム、燻製

お酢を使ったレシピは
こちらのQRコードから



お問い合わせについて

☎ 商品についてのお問い合わせ

0598-67-9390

📧 インターネットでのお問い合わせ

<https://mikurasu.jp>

お届けについて

■ご注文を確認してから順次発送手配いたします。
(在庫状況により一週間程度かかることもございます。)(GW、夏季休業、年末年始を除く)

■配送料については注文時にお問い合わせください。
代引きの場合は別途代引き手数料がかかります。

■返品は商品到着後1週間以内(平日7営業日)にご連絡ください。当社不備による場合は、返品送料は当社が負担致します。お客様都合の場合は、お客様のご負担となります。

MIKURA Vinegary

〒519-2170

三重県多気郡多気町VISON672番1蔵前23

おすすめの
🍴

いろいろな使い方

ホームページでお酢を使ったレシピ公開中!

<https://mikurasu.jp/recipe>



玄米黒酢 玄

- ・納豆、味噌汁、大根おろしにかけて
- ・酢豚、トンテキ、焼き魚、餃子、野菜炒め、茹でたまやしにかけて
- ・刻んだ生姜を黒酢+蜂蜜に漬けて



酒粕赤酢 朱音

- ・寿司飯に(お好みで出汁や砂糖を合わせて)
- ・オリーブオイル、醤油、熟した赤ワインなどでドレッシング
- ・かつおぶし、だしこんぶ、しいたけを漬けて。風味がよく出ます



酒粕白酢 月下

- ・餃子のたれに: 月下+胡椒。月下+ラー油。
- ・ラーメン、焼きそばにかけて
- ・にんにくや、月桂樹+黒胡椒を漬けて。風味がよく出ます



赤酢の寿司と酢の物の酢

- ・赤味を帯びた赤酢の寿司酢(酸味やや強め)
- ・炊いたお米にそのまま合わせて
- ・大根おろしにかけて、かに酢に、酢味噌に



白酢の寿司と酢の物の酢

- ・色の透명한酒粕原料の寿司酢(やや甘め)
- ・野菜や果物を漬けてピクルスに
- ・南蛮漬けや唐揚げの甘酢に



MIKURA Vinegary



木桶で仕込む MIKURA のラインナップ

Vinegary

MIKURA Vinegary

玄米黒酢

玄 SHIZUKA

三重県産玄米から造った玄米酒を原料に静置醗酵法を用いて木桶でじっくり仕込みました。味わい深くコクのある熟成玄米黒酢です。



みりん醤油ボン酢

橘 TACHIBANA

醤油は三重県産の大豆と小麦で仕込んだ濃厚なコクと華やかな香りを持つ伊勢醤油。みりんは国内指定産地のもち米、米麹、米焼酎のみで仕込んだキレの良い上品な甘さと芳醇な味わいが特徴の三州三河みりん。そして木桶で仕込む穏やかな酸味のMIKURA酒粕赤酢と玄米黒酢をブレンドしました。優しい酸味と味わい深い旨味のみりん入り醤油ボン酢です。



酒粕赤酢

朱音 AKANE

赤く熟成した三重県産酒粕を原料に表面発酵法を用いて木桶でやさしく仕込みました。香り高く味わいのある熟成酒粕赤酢です。



酒粕白酢

月下 GEKKA

赤く熟成した三重県産酒粕を原料に表面発酵法を用いて木桶でやさしく仕込みました。赤酢の味わいはそのままに使いやすい仕上げた熟成酒粕白酢です。



赤酢の
寿司と
酢の物の酢

熟成の赤味を帯びた酒粕原料の赤酢に砂糖と塩を加えました。食品添加物を加えていないシンプルで本格派の寿司酢。



白酢の
寿司と
酢の物の酢

熟成赤酢を透き通った色に仕上げ砂糖と塩を加えました。食品添加物を加えていないシンプルで旨味たっぷりの甘酢。



MIKURA
& Vinegar
アンドビネガー

&vinegarは果実酢ではなく、赤酢(酒粕酢)と&黒酢(玄米酢)と&果汁、MIKURA Vinegaryオリジナルブレンドです。糖類無添加は、酢と&果汁のみ。粗糖入りは、酢と&果汁&粗糖をブレンドしています。お料理に、デザートにお好みのレシピを見つけてください。

70ml 180ml

マイヤーレモン (糖類無添加) (粗糖入り)

三重県産マイヤーレモン果汁をブレンド。唐揚げの下地漬けやポテトサラダのマヨネーズ代わりに。



ブルーベリー (粗糖入り)

三重県産ブルーベリーを丸ごと使用。ヨーグルト、アイスクリーム、パンケーキにかけたり、牛肉、鴨肉などのステーキソースも本格的レシピに。



ゆず (糖類無添加) (粗糖入り)

三重県産ゆずを皮ごと使用。鍋料理、酢の物料理に。ゆずのさわやかで優しい香りがお酢を引き立てます。



青梅 (粗糖入り)

三重県産青梅果実を赤酢&黒酢&粗糖に漬け込んで熟成させた青梅エキスたっぷりの酢。さわやかな味は醤油やオイル、味噌と割って上質調味料に。



ジンジャー (糖類無添加) (粗糖入り)

国産生姜の生姜汁をブレンド。肉じゃが、生姜焼き、きんぴら炒めなどの生姜の隠し味に。お肉を柔らかくさせる酢の効果もあります。



甘夏 (粗糖入り)

三重県産甘夏果汁をブレンド。甘酸っぱくてさわやかな酸味が、カルパッチョソースやステーキソースにもよく合います。ヨーグルトにもオススメです。



いちじく (粗糖入り)

三重県産いちじくペーストをブレンド。甘酸っぱいいちじくの優しい甘さが、デザートにも合います。生ハムや燻製ハム、チーズにかけるのも美味しいです。



ギフトセットのご用意もございます。
詳しくはオンラインショップをご覧ください。