

商品名	東都米酢		
規格	500ml		
本体価格	428 円	税込価格	462 円
製造者名	太田酢店	製造地	福島県
熱量	100ml当たり 16kcal	食塩相当量	100ml当たり 0.0g
アレルギー表示	なし	企画サイクル	毎週
保存方法	常温	賞味期間	730日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	米（国産）、米麴
------	----------

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	---

こだわりポイント	<p>①製造者にて麴造り、日本酒造りからお酢の製造を行っています。</p> <p>②一般的なお酢商品が空気を液中に送り込みながら発酵させる「速醸法（通気発酵法）」で、長くて一週間程度で発酵・醸造を行っているものが多い中、「静置発酵法」で約70～80日という長い期間をかけて発酵させていきます。</p> <p>③熟成は6ヵ月以上かけてゆっくりと行い、仕上がりまで約1年の長い時間をかけて製造しています。</p>
----------	--

商品特徴	国産米を使用した純米清酒を静置発酵。まろやかな風味と穏やかな酸味が特徴。	おすすめの食べ方	酢の物や和食の味付けとしてはもちろん、中華料理やピクルスなどの漬け物にもおすすめです。やさしい角のない酸味の後に、お米のふくよかな旨みを感じていただけたらと思います。
------	--------------------------------------	----------	---

東都生協との関わり	1973年の東都生協の設立から4年後の1976年に取り扱いを開始して以来、45年以上にわたり組合員に愛された後、2016年から「わたしのこだわり」商品に仲間入りしました。	開発エピソード	初代より味噌・醤油を醸造していましたが、酢の仕込みは全く未知のため、13年に渡り研究に打ち込みました。特に四国を中心に視察研究を続けて失敗の連続から現在の礎を築き、納得の出来る米酢が出来ました。
-----------	---	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	<p>●原料が安心で、酸味は爽やか、料理を引き立てます。</p> <p>●家にある穀物酢と比べ、とてもおいしかった。つんと来る刺激がなく、ほのかに甘みも感じられた。</p> <p>●まろやかで味に深みがあります。酢の物やすし酢など、酢の味が決め手になるお料理に使いたいです。</p>	商品モニター試食評価	<p>■おいしい評価 99%</p> <ul style="list-style-type: none"> 非常においしい 19% おいしい 63% どちらかといえばおいしい 17% どちらかといえばおいしくない 0% おいしくない 0% 全くおいしくない 0%
-----------------	---	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。