

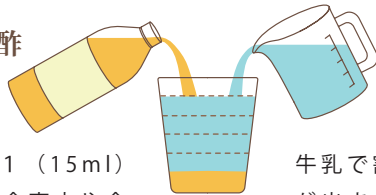
コクとうま味の純米にごり酢 まずは飲んでみて



砂糖なしでも
飲みやすい！
毎日の一杯に

にごり酢 1 : 水・炭酸水・牛乳 4

にごり酢



割りもの

1 回大さじ 1 (15ml)
を目安に、食事中や食
後に。原液では飲まな
いください。

牛乳で割るとトロミ
が出ますが、品質に
問題はありません。

いつもの一皿に、ひとさじ。

飲むだけではなく、普通のお酢と同じように、お料理
に使えます！定番のお酢料理、酢の物、酢漬け、食卓
酢、隠し味。いろいろなお料理にお試してください。

餃子や焼売の
つけダレに



カレーライスにかけて
コクが深まる



ビール・チューハイ
お酒に加える



バニラアイスに
かけて味変



にごり酢とは？

にごり酢について
さらに詳しく



お酢の発酵に欠かせない酢酸菌をろ過せず、
そのまま残した『無濾過のお酢』です。

一般的なお酢が透明なのに対し、にごり酢は白く濁っ
た見た目をしています。この“にごり”の正体は、酢
酸菌とお酢の原材料成分です。



酢酸菌

酢酸菌の菌体をそのまま
残しています。とば屋の
にごり酢は、純米酢ペー
スのにごり酢です。

お酢の原材料成分

お米と米麹を多く含み、
乳白色の濃いにごりが
特徴です。お米と米麹
のうま味が、そのまま
溶け込んでいます。

お酢造りひとすじ 300 年

株式会社とば屋酢店

〒917-0232

福井県小浜市東市場 34 号 6 の 2

TEL : 0770-56-1514

<https://www.tobaya.com/>



公式オンライン
ショップ

にごり酢の使い方

創業 1710 年 若狭・小浜のとば屋酢店



酢
酸
菌
含
有

お米のコクとうま味を、
濾さずに、そのまま。
濃厚でまろやかな米酢です。

とば屋酢店

01. シンプルに そのままかけてみて



にごり酢 × サバ缶

サバ缶（水煮でも醤油煮でも）や魚の煮付けに、にごり酢をひとさじ回しかけてお召し上がりください。酢締めをしたサバのように、味が引き締まってさらに美味しくなります。残り汁は、炊き込みごはんや味噌汁のお出汁として活用すれば、気持ちよく最後まで使い切れます。

にごり酢 × ちりめんじゃこ



ちりめんじゃこに、にごり酢をひたひたになるくらい注ぐだけ。漬けてすぐにも使えますが、1時間ほどおいて味を馴染ませると、柔らかくなってさらに美味しくなります。白飯にかけて酢飯に、酢の物にもアレンジできます。

02. ドレッシングや タレ・ソースづくりに



にごり酢ドレッシング

【材料（作りやすい分量）】
にごり酢 大さじ2 (30ml)
こめ油 大さじ2 (30ml)
塩 少々
コショウ 少々
【作り方】よく混ぜるだけ。
発酵感あふれるコクとうま味、程よいトロミで美味しくなります。サラダだけでなく、カルパッチョやマリネにもお使いいただけます。

にごり酢スイートチリソース



【材料（作りやすい分量）】
にごり酢 大さじ2 (30ml)
はちみつ 大さじ2
豆板醤 小さじ1/3
【作り方】よく混ぜるだけ。
米のうま味とまろやかな酸味が、辛味と甘味を引き立てます。中華やエスニック料理にもよく合います。

03. 発酵食品と 組み合わせて



にごり酢 × 納豆

【材料（1人分）】
納豆 1パック
にごり酢 少々
ネギやからし お好みで
【作り方】よく混ぜるだけ。
白い泡でふわふわになるまで十分に混ぜてお召し上がりください。酸味はほとんど気になりません。

にごり酢 × 甘酒ヨーグルト



【材料（1杯分）】
にごり酢 大さじ1 (15ml)
あま酒 120g
ヨーグルト 大さじ3
【作り方】よく混ぜるだけ。
お米と米麹。同じ生まれだからよく馴染み、飲みやすいラッシー風ドリンクに。ヨーグルトを牛乳に変えてもOK