

豚バラ肉を塩胡椒で焼いて 酢の粕をのせるだけ

シンプルだからこそ
うま味引き立つ！



味付け濃いめのこってりお肉に

豚バラ肉・はらみ・ホルモン・ステーキなど、脂身の多いお肉にしっかり味付けをして、酢の粕を酸っぱい薬味としてのせてお召上がりください。シンプルだからこそ素材のうま味が引き立ちます。

ご家庭のお酢に加えて、にごり酢に。

ご家庭のお酢に酢の粕を混ぜると、自家製にごり酢になります。穀物酢・果実酢はもちろん、すし酢や飲むお酢といった調味酢に加えれば、コクが深まります。



【材料】

酢の粕 1cm 分
好きなお酢 大さじ 1
【作り方】混ぜるだけ。

市販のすし酢や甘酢、飲むお酢など調味酢に加えて、発酵のコクをプラス。

酢の粕とは？



酢の粕について
さらに詳しく

お酢造りの副産物。お酢の酸味とうま味、ほのかな米麹の甘みをもつ発酵調味料です。

酢の粕は、にごり酢の“にごりそのもの”。この正体は、酢酸菌とお酢の原材料成分です。お酢の酸味をもちながら「塗る・のせる」ができるペースト状の調味料です。



第16回チームシェフ・コンクール 審査員特別賞をはじめ、数々の受賞に輝いた、新しい酢の楽しみ方

伝統製法の酢造りから生まれる副産物を活かした新しい発酵調味料で、「まろやかなのに酸味があって、酒粕と酢の間のような風味で新しい」と評価いただいています。液体の酢とは異なりこぼれにくいことから、「持ち歩けるお酢」として、酢の新しい楽しみ方を提案します。

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

酢の粕の使い方

創業 1710 年 若狭・小浜のとば屋酢店

酢酸菌含有



塗る・のせる・和える

うま味が溶け合う発酵調味料
ペースト状の酸っぱい薬味

とば屋酢店

01. そのままつける 塗る・のせる



酢の粕 × なすの煮浸し

なすの煮浸しやそうめんの薬味として、そのままつけて、お召し上がりください。酢の粕は、めんつゆとの相性が良く、うどんや蕎麦などの麺類、丼ものにもご利用いただけます。出汁のうま味と酢の絶妙な酸味で、暑い日に食べるとさっぱりします。

酢の粕 × 豚カツサンド



マヨネーズやレモンの代わりに酢の粕をつけて、お召し上がりください。こってりした揚げ物がさっぱり風味になります。おすすめは豚カツサンド。酢の粕をパンに塗れば、酸味とうま味で食が進みます。

02. 調味料・薬味と 混ぜ合わせて



酢の粕 × ねぎ生姜

【材料】
酢の粕・おろし生姜
刻みネギ 各適量

【作り方】材料を細かく刻んで、よく混ぜるだけ。

青魚のお寿司・お刺身と相性抜群の万能薬味です。発酵由来のコクとうま味が、生姜のキレの良さとマッチします。

酢の粕 × 柚子胡椒



【材料】
酢の粕：柚子胡椒＝1:1

【作り方】
同量を混ぜるだけ。

ホルモンや鶏はらみ、カルビなどお肉にのせるのがおすすめ。発酵のコクに青唐辛子のパンチが効いた焼肉薬味です。

03. ディップソースや スイーツづくりに



酢の粕ディップソース

【材料】
酢の粕 3cm 分
オリーブオイル 大さじ1
トマトソース 大さじ1/2
パプリカパウダー 少々
【作り方】よく混ぜるだけ。

ペースト状の酢の粕をオリーブオイルと混ぜ、風味をつければディップソースに。野菜スティックの付け合わせに。

酢の粕チーズクリーム



【材料（作りやすい分量）】
生クリーム 100ml
砂糖 8g
酢の粕 3cm 分
【作り方】泡立てた生クリームに酢の粕を混ぜるだけ。

発酵のコクと酸味で、チーズ風のデザートクリームに。市販のケーキに薬味として酢の粕を添えても美味しいです。