

今月のおすすめ商品

co-op

# べんりな合わせ酢

500ml 285円(税抜き)

コープの  
お酢を作って40年以上の内堀醸造  
株式会社に行ってきました♪  
学んできた魅力の一部をご紹介します。



コレ1本で、酢飯・酢の物・マリネ・  
南蛮漬けなどのお酢を使う料理に  
そのままかけて簡単に  
作る事ができるべんりな合わせ酢です。

## 水と空気と微生物が作るコープの酢

工場は中央アルプスと南アルプスに囲まれた標高  
740mの自然豊かな環境の中にあります。アルプスの  
麓で汲み上げる清らかな水と山あいを吹き抜ける  
澄んだ空気の中、酢酸菌等の微生物を管理し  
て醸造を行っています。この場所には醸造りに  
とって大切な要素が揃っています。

《基本理念》

醸造りは酒造りから

「酢」 = 「酒」 + 「作る」

精米・蒸米・製麴という酒造りの段階から丁寧に、  
伝統的な微生物の力を借りて発酵するという方法を  
受け継ぎながら、最新の技術・設備で安定的に  
高品質な醸造りを続けています。



一番心に残ったのは会長をはじめとする社員さんたちの酢への愛とこだわりと探求心。  
それを楽しそうに語る会長の笑顔から内堀醸造さんの酢が美味しいのは想いが  
こもっているからだと感じました。ココに載せきれない程魅力がたくさんあります。

工場見学の詳細は⇒ [https://www.shakaika.jp/blog/30580/uchiborijozo\\_nagano/](https://www.shakaika.jp/blog/30580/uchiborijozo_nagano/)

## 日本初のワインビネガー

ワインビネガーなら洋食店だろうということで、  
現会長が試作品を持って帝国ホテルに飛び込んだ  
ところ、採用が決定。現在でもポテトサラダの味付けに  
使われています。  
東京オリンピックで「日本の米酢」として紹介される  
そうです☆

## かんたんにホイップ!?



50mlの植物性生クリームにco・op純りんご酢5mlを入れ、  
スプーンでくるくる混ぜていくだけで  
簡単に角がたつほどのホイップクリームが完成!  
お好みでフルーベリー酢にしたりお砂糖を足してください♪

💡 一日大さじ1杯(15cc)が体に良いとされています。

