

「有機純米酢」をベースに杉桶で熟成した醤油と「北海道産昆布」でとった“だし”をブレンドしました。原料や味を十分に吟味した、こだわりの酢の物酢です。

# まるやか酢の物

かけるだけで

「酢の物酢」を使って...アラカルト

**かける** ビタミンCの破壊をふせぐ

### ◇和風レタスサラダ◇

- 《材料》2人分  
 ・レタス 1/2個 ・りんご 1個 ・パセリ 少々  
 ・レーズン 大さじ2 ・酢の物酢 適宜  
 《作り方》  
 ・レタスは芯をとって一口大にちぎる。  
 ・りんごは皮をむき、いちょう切りにする。  
 ・レーズンはぬるま湯につけてもどす。  
 ・レタス、りんご、レーズン、パセリのみじん切りを器に盛り料理酢をかける。

**漬ける** 魚の骨をやわらかくする

### ◇小あじの南蛮漬◇

- 《材料》2人分  
 ・小あじ 250g ・塩 小さじ1/2 ・小麦粉 大さじ1  
 ・揚げ油 ・漬け汁(酢の物酢) 適宜 ・長ねぎ 1/2本  
 《作り方》  
 ・あじは下ごしらえをして小麦粉をまぶして揚げる。  
 ・ねぎと赤唐辛子を小口切りにする。  
 ・揚げたての小あじに酢の物酢をひたるぐらいかけて漬けます。最後にねぎ・赤唐辛子をちらします。

**あえる**

### ◇きゅうりとわかめの酢の物◇

- 《材料》2人分  
 ・きゅうり 1本 ・カットわかめ 10g  
 ・ちりめん 適宜 ・酢の物酢 適宜  
 《作り方》  
 ・きゅうりは、うすく小口切りにする  
 ・カットわかめは、水でもどし水気をとる。  
 ・ちりめんは、熱湯にくぐらせて水気をとる。  
 ・きゅうり、わかめ、ちりめんを酢の物酢であえる。

かけるだけで  
おいしい酢の物



酢の物が  
苦手な方やお子様でも、  
召し上がりやすい  
まるやかタイプ。

かけるだけで簡単に作れます

酢のもの 南蛮漬 マリネ風

原材料  
米酢(有機)、三温糖  
食塩、昆布、醤油  
(大豆、小麦を含む)

300ml

税込価格 410円  
本体価格 (380円)



一人前から  
おいしい酢の物が  
作れます!!

原材料  
米酢(有機)、三温糖  
食塩、昆布、醤油  
(大豆、小麦を含む)

500ml

税込価格 680円  
本体価格 (630円)



株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 〒722-0051  
TEL0848-20-2506 FAX0848-20-2363

マルシマ

検索