

赤酢

商品説明

酒粕をじっくりと発酵させて作られ、その名の通り赤い色をしています。米酢・穀物酢に比べて酸味がまるやかで、アミノ酸量も多く、うまみが強いのも特徴です。

原材料名

酒かす(国内製造)、アルコール、米

容量バリエーション



1.8L PET



20L BIB

用途：酢漬け・酢の物、隠し味、生魚の下処理にも最適。砂糖は含まれず自然の甘みが料理の味を引き立てます。