

OKHOTSK Vinegar

オホーツクの発酵酢

海と山に囲まれた豊かな自然と、

夏は30℃を超えるほど暑い日もあれば、

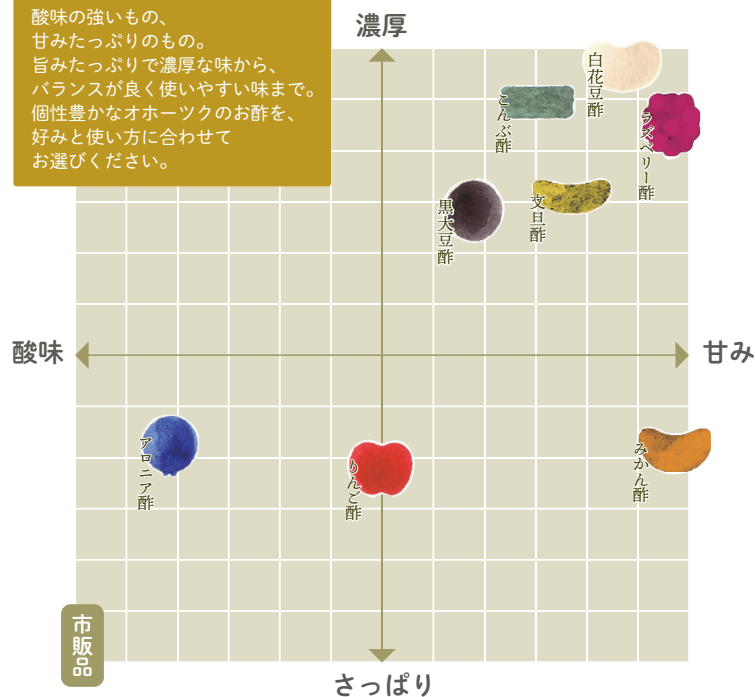
冬は氷点下20℃を下回るほど寒い。

厳しい環境にあるオホーツクの地から頂く恵みは、まぎれもなく美味しい。

そんなオホーツクの美味しい食材を発酵させて、体にも嬉しい「お酢」です。

お酢の 味チャート

酸味の強いもの、
甘みたっぷりのもの。
旨みたっぷりで濃厚な味から、
バランスが良く使いやすい味まで。
個性豊かなオホーツクのお酢を、
好みと使い方に合わせて
お選びください。



黒大豆酢 〈滝上〉



香り高く、栄養素が豊富な黒大豆を発酵させてつくりました。原料となる黒大豆は無農薬、無肥料で栽培したものです。ドレッシングやポン酢のベースに使うと、豊かなコクと深みのある味わいに。

白大豆酢 〈留辺蘂〉



生産量日本一の留辺蘂でとれた白大豆を使用した旨味たっぷりのお酢です。白大豆からつくるお酢は食物繊維や GABA など栄養素が豊富な健康調味料。生野菜にも、魚料理にも肉料理にもよく合います。

こんぶ酢 〈雄武〉



旨味滋養分に富む海藻、りしり昆布から発酵してできるお酢です。旨味が特徴的なお酢なので、和食全般によく合い、それは感動的な美味しさ。煮物や漬物、ピクルスに最適です。

旭りんご酢 〈北見〉



ポリフェノールたっぷりの若摘みりんごを発酵してつくりました。若摘みりんごの洗みが昇華した美味しさとあっさりした酸味が特徴です。水や炭酸で割って飲む健康飲料にもおすすめです。

アロニア酢 〈清里〉



ミラクルフルーツと言われるアロニアを熟成させて作りました。ポリフェノールをふんだんに含んでいるので健康的な料理にぴったりです。酢のもの、野菜、カルパッチョのソースに合わせるのがおすすめ。

ラズベリー酢 〈紋別 × 十勝〉



鮮やかな色が特徴のラズベリーでつくったお酢です。お肉料理や、甘味を加えてヨーグルトや牛乳と一緒にどうぞ。クセのない、フルーツ由来のお酢は幅広い用途でお使い頂けます。

みかん酢 〈雄武 × 武雄〉



雄武町の姉妹都市、武雄市の温州みかんでフルーティーなお酢をつくりました。みかんそのものの味に近く、飲むお酢としてもおすすめ。料理やスイーツなど、シーンを選ばず使いやすいお酢です。

文旦酢 〈北見 × 高知〉



北見市の姉妹都市、高知市の文旦でつくった爽やかで香りの良いお酢。疲れたとき、食欲のないときにぴったりです。牛乳や炭酸で割って、オリジナルのお酢ドリンクとしてもお楽しみください。



さみーから、
うめーんだ。
オホーツク

オホーツク フード コンツェルト
OKHOTSK FOOD CONCERTO 協同組合

北海道紋別郡雄武町字南雄武 265

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

Tel: 0158-84-3775

mail: info@okhotskfoodconcerto.com

