

## 酢ッと、ホッと、ヘルシー。 寒くなるこれからの時期に、温かいお酢メニューやホットピネガーなど、 季節素材と酢を活用したお手軽メニューを提案

オタフクソース株式会社(本社: 広島市西区、代表取締役社長: 佐々木 直義)では、季節素材である「きのこ」を活用した温かいお酢メニューや、その飲みやすさから近年注目を集めている「りんご酢」を活用したホットピネガーなど、気温が下がり体も冷えがちなこれからの時期にぴったりな「酢ッと、ホッと、ヘルシー」なメニューを店頭でのリーフレット配布などで提案しています。

当社ではこれまで、らっきょうやピクルスなど、健康を軸に「お酢で野菜を摂取」できる簡便商品やメニューを提案してまいりました。今回は従来のメニュー提案に加え、夏バテや食材の保護など暑い時期に活躍するイメージのあるお酢を、季節素材とともに温かく摂取できる調理法を紹介。疲労回復や血流促進などが期待できるといわれる食酢を活用した1品で、心も体も温まるホッとすむひと時と、おいしい健康維持につなげることを目指します。

<参考資料>『酢の機能と科学』(編)酢酸菌研究会、2012年。

### 純りんご酢 + はちみつ + しょうがで ホットピネガー

～純りんご酢で、手軽に「スウィッチェル」生活～

料理以外でも、手軽に毎日の生活にお酢を取り入れられる方法として、近年、お酢ドリンクの人気が高まりつつあります。  
“りんご酢+ハチミツ+しょうが”をあわせてお湯で割る「スウィッチェル」は、アメリカ発祥とされるお酢ドリンク。お酢を温かく摂取できる「スウィッチェル」のコンセプトを活用した、口当たりまろやかな「純りんご酢」でつくる「ホットピネガー」で、寒い冬に心も身体もホッとすむひと時を提案します。


**<材料>**

- ・純りんご酢 10ml
- ・お湯 150ml
- ・はちみつ 小さじ2
- ・しょうが 小さじ2

**<作り方>**

グラスに純りんご酢、はちみつ、すりおろしたしょうが、お湯を入れて混ぜれば完成!

レンジ調理をする際は、お湯を水に替え、材料を全て合わせて、500Wで約1分加熱



～りんご果汁 100%使用の豊かな香り～  
純りんご酢 500ml 希望小売価格:420円(税抜)

### ～旬のきのこで、食卓にお酢すめの1品～

きのこは秋が旬として知られており、また価格も比較的安定していることから、10月以降の寒くなる時期に、鍋料理などで重宝され需要が高まる食材です(下図)。

今回は、そんな季節素材であるきのこを活用した1品として「らっきょう酢」と「ピクルスの酢」使用のお酢メニューを提案。手軽な電子レンジ調理で、いつもと違ったきのこ料理をお楽しみいただけます。

**和えてレンジ お酢を絡めた やみつきのこ**

**<材料 2人分>**

- ・お好みのきのこ 200g
- ・ごま油 適量
- ・ロースハム 4枚
- ・赤唐辛子 適量
- ・らっきょう酢 50～80ml

**<作り方>**

- ①きのこ、ロースハムをカットする
- ②①と赤唐辛子をらっきょう酢で和える
- ③②電子レンジ(500W)で約1分加熱
- ④③にごま油を回しかけて完成!



～様々な料理に活用できるまろやかな万能酢～  
らっきょう酢 500ml 希望小売価格:325円(税抜)  
※1L、1.8L展開あり

### ～旬のきのこで、食卓にお酢すめの1品～


**切ってレンジ 袋で漬ける きのこのピクルス**

**<材料 2人分>**

- ・しめじ、エリンギ 各100g
- ・赤唐辛子 適量
- ・ピクルスの酢(または和ピクルスの酢) 1袋

**<作り方>**

- ①しめじとエリンギをカットする
- ②①を電子レンジ(500W)で約1分半加熱する
- ③②のきのこ、赤唐辛子をピクルスの酢の袋に入れ、冷蔵庫で約1時間漬けて完成!




～ローズヒップの風味で本格的な味わい～  
ピクルスの酢/和ピクルスの酢チャック付 200ml  
希望小売価格:240円(税抜)

### ～かぶや大根、れんこんなど、旬の冬野菜を漬けて、簡単作りおき～

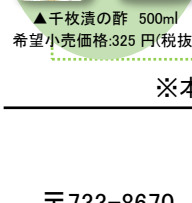
冬は、かぶや大根、れんこんなどの根菜も甘みが増し美味しい季節。当社では、旬のかぶの美味しさを引き立てる甘酢漬け専用の調味酢として「千枚漬の酢」を1983年に発売。かぶの「千枚漬」(\*)を中心に、「ゆず大根」や「酢れんこん」など、様々なメニューにご活用いただいています。また、かけて和えるだけで酢のものができる「なますの酢」も、手軽に野菜とお酢を摂取できる1品。漬けるだけの簡単作りおきメニューで、食卓に旬野菜のおいしさと彩りを提案します。

**詳しいレシピはこちら▶<https://www.otafuku.co.jp/recipe>**

(※)京都の代表的な漬物。薄く切られたかぶを並べた様子が千枚にも見えることから千枚漬と呼ばれています。



なますの酢 500ml  
希望小売価格:325円(税抜)



千枚漬の酢 500ml  
希望小売価格:325円(税抜)

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

**プレゼントパブリシティなど、本件についてのお問い合わせはこちら**

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp