

原材料は米だけ
ツンとこないやさしい酸味
まるやかな純米酢



Saganosho-an

嵯峨野匠庵 純米酢 360ml

昔ながらの作り方

こだわり ①

国内産米のみ使用

国内産の米を100%使用し、昔ながらの静置発酵法※
で造ったお酢を、-4℃の低温庫で長時間かけて
じっくりと熟成しました。

※静置発酵法とは

酢・もろみ・水・酢酸菌を入れてかき混ぜて発酵を促さず、そのまま
置いて酢酸菌の力で自然に発酵させる伝統的な製法です。

こだわり ②

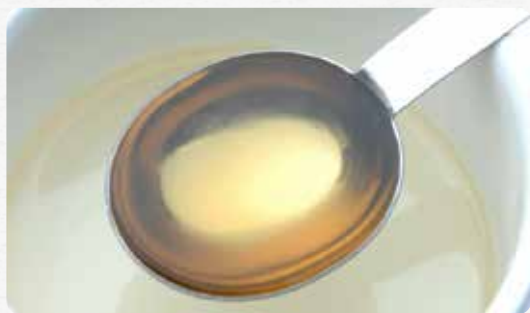
まるやかな口当たり

さわやかな香りと柔らかくまるやかな口当たり
の純米酢。純米酢特有の黄ばんだ色がほとんど
なく、透明度が高いのが特徴。



純米酢

少しの酸味で食欲倍増!



手羽元のさっぱり煮



ししゃものマリネ



肉団子の甘酢あんかけ



商品CD	62505	原材料	米(国産)	
内容量	360ml			
賞味期間	1年	アレルゲン	なし	
小売価格	390円(税抜)			
商品サイズ	幅60×奥行60×高さ205(mm)	栄養成分表示 (100ml当たり)	エネルギー	39 kcal
商品重量	640g		たんぱく質	0.5 g
ケース入数	12		脂質	0.0 g
JAN	4533548012014		炭水化物	10.3 g
			食塩相当量	0.0 g

この表示値は、目安です。