



レシピ

## きゅうりと海藻の酢の物

<材料> 2人分	
きゅうり	1/2 本 (薄切り)
乾燥海藻ミックス	1/4 カップ
ラディッシュ	4個 (薄切り)
自然塩	ふたつまみ
土佐酢	50cc
針生姜	小さじ1



- <作り方>
- 1 海藻ミックスを水で戻し、水を切る。
  - 2 ボウルにきゅうりとラディッシュを入れてよく塩もみをする。余分な水は切る。
  - 3 土佐酢と針生姜を加えてよく混ぜる。

## 豆腐のチアシードソースがけ

<材料> 6人分	
絹ごし豆腐	250g
チアシード	小さじ2
土佐酢	50cc
おろし生姜	小さじ1



- <作り方>
- 1 容器に土佐酢とチアシードを入れて1時間ほど寝かせる。
  - 2 豆腐を6等分に切り、器に盛り付ける。
  - 3 少しとろりとした(1)のソースを上からかける。
  - 4 おろし生姜少々をのせる。

Since 1879



MARUSHO

本場かつおだし

## 土佐酢

当社醸造酢をベースに、自社でとったかつお出汁をたっぷり使い、美味しく調味しました。

**原材料名：**米、米麴、本醸造醤油（大豆、小麦を含む）、甘酒、かつお節、昆布、三温糖、本みりん

**保存方法：**直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください。開封後は必ず冷蔵庫（10℃以下）にて保管し、賞味期限に関わらず、お早くお召し上がり下さい。

**賞味期間：**製造日より1年

**合名会社 丸正酢醸造元**

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町天満 271  
〒641-5331

Tel +81(0)735 52 0038

Fax +81(0)735 52 6551

[www.marusho-vinegar.jp/](http://www.marusho-vinegar.jp/)

## 春雨サラダ

<材料> 2人分

春雨	30g
ズッキーニ	1/4本 (細切り)
赤玉ねぎ	1/4個 (スライス)
自然塩	ひとつまみ
土佐酢	70cc
鷹の爪	小さじ1/4 (つぶす)



<作り方>

- 1 ズッキーニ、赤玉ねぎを塩で軽くもみ、余分な水分を切る。
- 2 春雨は茹でて冷ます。
- 3 ボウルに(1)と(2)、鷹の爪を加え、土佐酢を混ぜる。
- 4 器に盛りつける。

## ほうれん草のおひたし

<材料> 4~5人分

ほうれん草	1束
土佐酢	大さじ4
ごま油	小さじ1
白いりごま	小さじ1



<作り方>

- 1 ほうれん草を丸ごと茹で、余分な水をやさしく絞る。
- 2 根元を切り捨て、3センチ幅に切り、器に盛りつける。
- 3 土佐酢とごま油を混ぜて(2)にかける。
- 4 白ごまを飾る。

## 白身魚と茸のホイル蒸し プロバンス風

<材料> 2人分

スズキ(または好みの魚)	2切れ 約240g
レモン	輪切り2枚
ブラウンマッシュルーム	4個(薄切り)
生のタイム	小さじ1/2
生のオレガノ	小さじ1/2
自然塩、コショウ	少々
土佐酢	大さじ3
アルミホイル	30cm x 30cm 2枚



<作り方>

- 1 蒸し器にお湯を沸騰させておく。
- 2 魚の両面に塩、コショウをする。
- 3 ホイルの上にマッシュルームを広げる。
- 4 その上に(1)の魚を置き、タイム、オレガノをふりかける。
- 5 レモンの輪切りを一番上に置き、閉じる。
- 6 蒸し器に(5)を入れ、15分蒸す。
- 7 器にホイルごと盛り付け、開いて土佐酢をかけて熱いうちにいただく。

## 蒸しナスのおひたし

<材料> 4人分

米茄子	1/2個
(縦半分に切る)	
土佐酢	大さじ2
生のチャイブ(わけぎ)	小さじ1/2



<作り方>

- 1 ナスを蒸し器で15分蒸す。
- 2 食べやすい大きさに切り、器に盛り付け、土佐酢をかける。上に小口切りにしたチャイブを飾る。