

フォーユーの酢はここが違う！

静置発酵ならではの深い味わい



お酒は食の基本
となる調味料。
だからこそ品質に
こだわりたい。



項目	静置発酵酢（伝統的製法）	速醸酢（普通こ酢・工業的製法）
発酵期間	3～4ヶ月	1～3日程度
発酵方法	自然対流によるゆっくりした発酵	空気注入などによる強制発酵
香り・風味	原料の風味が活きていて豊か	酸味が強く、香りはやや単調
添加物の使用	基本的に不要（無添加が多い）	味や酸味調整の添加物が使われがち
栄養・成分	アミノ酸、有機酸などが多く残る	発酵が早い成分が少なめ
熟成	熟成されることが多い	熟成は省略されることが多い
製造コスト	時間と手間がかかるため高め	短期間で大量生産でき安価
環境負荷	低め（自然発酵）	高め（エネルギーを多く使用）
製品の安定性	長期保存でも風味が安定	酸味が劣化しやすいことも
向いている用途	料理の風味を活かす和食など	大量調理、業務用、加工食品用

らっきょうの甘酢漬け

《作り方》

①らっきょうの根と頭を切り落とし洗いながら薄皮をむく。

※洗いらっきょうの場合は流水で洗う

②マザーソルトを混ぜ合わせ3日間置く。

✧—————✧ 3日後 ✧—————✧

③鍋に酢と砂糖を溶かし甘酢液を作り、冷ましておく。

④らっきょうをザルに上げ、たっぷりの熱湯に10秒浸す。

直ぐにザルに上げ、湯切りして冷ます。

⑤保存瓶にらっきょうを入れて甘酢液と鷹の爪を入れる。

※鷹の爪は手で半分にちぎる。

常温保存で1年後でも食べられます

1ヶ月後から食べられます

《材料》

らっきょう 2キロ
フォーユーの酢 2本
マザーシュガー 1袋
マザーソルト 80g
鷹の爪 6本

