

# 甲斐の産地応援隊通信 vol.4

～ Palssystem 山梨～

みなさんこんにちは 通信 vol.4です。

前回の通信 vol.3をカラーでお届けしたところ、今までにないアンケート数と注文が来た。

ありがとうございます...の思いこめて、今回もカラーでお届けします。

今回のオススメはアサヤ食品さんの「ぶどう酢(ワインビネガー)」です。

「うまい甲斐」のチラシでは、年内最終辺りに「国産バルサミコ酢」が一面を飾り、そのちらは限定数等もあると... 気軽に手にしやあ**ぶどう酢**をオススメします。

「日本の風土に合ったワインビネガーが、日本の食文化の中へ受け入れられて欲しい」と

という思いのもと**50年以上**にわたり、山梨県産のぶどう**100%**原料にして自社醸造してきた**ぶどう酢(ワインビネガー)**。

ぶどう果汁を搾り、2回の発酵(アルコール発酵とワインビネガー発酵)を経て、ちとワインビネガーになります。

醸成期間に**5年以上**を要し、ワインビネガー特有のフレーバーで芳醇な香りが特徴。

ちなみに使われるぶどうは**約10種**(甲州、デラウェア、シャルドネ、OPARIOPARI、甲斐路、ガリ-A、巨峰、ひとめぼれ)を使用し、ワインの色、香り、味、味の良さとこそをのまに与えたワインビネガーとの事。

ドレッシングやマリネ、洋風煮込み料理、お好みで果汁やはちみつを加え水や炭酸水で希釈し、ドリンクビネガーとしても使えるようです。

🍷 オススメぶどう酢簡単レシピ

## ★ ドレッシング

- ぶどう酢 大さじ2
- オリーブオイル 大さじ2
- 塩 適量
- ブラックペッパー 適量

・小さなボウルに、ぶどう酢、オリーブオイルを入れてよく混ぜて塩、ブラックペッパーで味を整える。

お好みでバジルやオリーブオイルを入れてイタリ風にも、和風にも。

## ★ ホンポリホラテウ

・いつものポテトサラダを作り味付けの時、ミネソラのホラテウぶどう酢をリットとかけ、塩こしょうを適量かけてよく混ぜる。

お好みで半量スタートをいれと、後は大人な味に♪



今回、アサヤさんのHP.

Instagramを参考にさせて頂いてます。Instagramでは「かんぱんぱん」や「ぶどう酢」の商品紹介、スタッフ写真がUPされています！ぜひ是非見に行ってみてください。



山梨県産ぶどう100%で作られた山梨生まれのぶどう酢(ワインビネガー)ぜひ「**うまい甲斐**」より、ご注文お待ちしております。

今度もアンケートに答えて頂いた中から「**ぶどう酢**」を抽選で**5名様**にプレゼント！前回同様、メールでも受け付けさせて頂きましてご応募お待ちしております。



←メール送信はこちらの二次元コードから  
件名にアンケートと明記いただき

- ① お名前
- ② 組合員番号
- ③ 下記のアンケート項目に4を記入の上送信してください。

※当選した方は

2月下旬に郵送にてお届けします。

アンケート キリトリ

## 🌸 アンケート 🌸

① チラシに対するご意見、ご感想

② 「うまい甲斐」のチラシについて知りたい事、聞いてみたい事

③ 応援隊への要望

④ その他

← 組合員番号: →

← 氏名: →

アンケート 締め日... **2月19日(金)**