

甲斐の产地応援隊通信 vol.4

～Palsystem山梨～

みなさんこんにちは！ 通信vol.4です。

前回の通信vol.3をカラーでお届けいたしました。今までにないアンケート数と沢山いました。
ありがとうございます…の思いもこめて、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回に「国産バルサミコ酢」が一面を飾りましたが
どちらも限定数等もあるので…気軽に手にいやすい「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、日本の食文化の中に受け入れられて欲しい！」
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

自社醸造されてきたぶどう酢(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発酵)を経て、やっとワインビネガーになります。

熟成期間に5ヶ月を費し、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、ロゼオペラン、甲斐路、ベリーA、巨峰などなど)
を使用し、ワインの色、香り、味わいの良いところをそのままに実現し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、あんみど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だ。

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 グラスパウチ 適量

小さなボトルに、ぶどう酢、オリーブオイルを
入れてよく混ぜてお瓶、グラスパウチで
味を整える。
お好みでバジルやナチュラルチーズを入れてイタリア風に。
椎茸と山芋を混ぜて和風に。

★さっぱりドレッシング

いちじくペースト 大さじ2
味付けの時、ヨネースタのやかに
ぶどう酢を少しごとかけて
塩こしょうを適量かけて
よく混ぜる。
お好みで粒マスクードを入れると
一層お好みになります。



今日アサヤさんのHP.

インスタグラムを参考にさせて
頂いてます。
インスタグラムでは
「かみばらは、一皿づつうれしい」
商品紹介、ステキな写真がUP
されています!
よがお見にいかせて下さい。



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。

今回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まで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して下さい

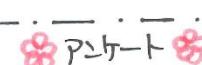
①み名前 ②組合員番号

③下記のアンケート項目1~4をご記入の上
送信してください。

*当選された方は

2月下旬に配達便で

お届けします。



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」のチラシについてたりたい事、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》

アンケート〆切日… 2月19日(金)