

1 歳児にお酢を飲ませてもいい??

酢は刺激が強く特に小さなお子様は酸味でむせてしまったり、苦手に感じられることもあるため通常のレシピ通りに酢を使用して頂くことはおすすめいたしません。通常のレシピよりも酢の使用量を減らしたり、しっかり薄めた酢の使用であればご使用頂けます。

お酢が苦手な人へのおススメレシピを教えてください

酢の苦手な方は、酢がメイン料理は苦手でしょうから、みそ汁や金平ごぼうなど酢を使わない料理に隠し味で少量入れるの良いかと思います。※酢の味がしないぐらい少量！

酢は料理の味を整えてくれるので、隠し味に酢を入れるのは効果的です。

米酢と醸造酢の使い分けは？

発酵過程を経て造られた酢が醸造酢なので、米酢も穀物酢もりんご酢も黒酢も醸造酢です。

米酢は旨味があり、和食に合います。

髪や肌につけるといった飲む以外のお酢の使い方&効果を教えてください

酢洗顔や酢トリートメントで効果があると言われていますが、自社での効果確認や文献・研究結果などの確認はできておりません。また皮膚に付着すると肌が荒れてしまう恐れもあるため、当社としてはお勧めしておりません。あくまでも食品として使用頂く事をお勧めしております。

りんご酢以外のお酢の販売予定と、どんな果物ならお酢が作れるのかが知りたいです。

スイーツレシピも教えてください

内堀醸造株式会社では様々な果汁から果実酢を造り販売しています。酢は原料の糖분을アルコール発酵し、次にそのアルコールを酢酸発酵し出来上がります。なので、糖分のある果物（果汁）からなら酢は造れますが、それなりの発酵技術が必要になります。

果糖ブドウ糖液未使用のフルーツ酢は価格があがりますか？

内堀醸造株式会社では「フルーツンピネガー」というシリーズの飲用酢商品（全9種）がありますが、この商品は果糖ぶどう液糖も酸味料も香料も甘味料も使用していません。酢本来の味を楽しんでいただける商品です。小売価格はいずれも税抜 745 円/360ml です。詳しくはホームページをご覧ください。

<https://www.uchibori.com/>

お酢の賞味期限と使用して問題ない期限の目安を知りたいです

醸造酢は製造日から1年半~2年、合わせ酢は製造日から1年としています。

ただし、開封後はなるべくお早めにご使用ください。

内堀さんおススメレシピを伝授してください！お酢と一緒にとるといい食材の組み合わせも知りたいです

酢は食材の持つカルシウムやビタミンCの吸収を促す効果がありますので、カルシウムの多い小魚や海藻、ビタミンCの多い野菜のパプリカやブロッコリーと一緒に摂取すると良いと思います。

穀物酢はどのような穀物を使っているのですか？

内堀醸造株式会社の穀物酢の穀物類の大半は「米」が中心です。他には「小麦」もあります。

気軽に飲めるお酢のレシピを提案してほしいです

野菜ジュースやりんごジュース 150 ccに対してりんご酢 15 ccを入れお飲み頂くと良いです。
酢は 1 日に大さじ一杯(15 cc) を摂るとイイといわれていますので、このレシピなら手軽に美味しく「お酢」を摂取できます。

1 日の量を教えて欲しいです

酢は 1 日に大さじ一杯(15 cc) を摂るとイイといわれています。

お酢をメインに使ったレシピを知りたいです

酢豚の「豚」を「鶏」に替えて「酢鶏」がおすすめです。
鶏唐揚げを野菜と一緒に甘酢あんできめてみてはいかがでしょうか。

お酢は開封したら冷蔵庫の方がいいですか？

開封後は栓をしっかりしていただき、冷蔵庫で保管していただく事を推奨しています。

熱を加えるのと加えないのでは成分や効能はかわりますか？

酢を加熱して使用しても、一般的に言われている酢の効果には影響しないと思われます。酢に含まれている酢酸という成分に様々な効果が報告されており、その中の 1 つに、肥満気味の方の内臓脂肪の減少を助ける効果があります。ただし、薬とは異なり絶対的な効果は期待できず、効果にも個人差があるため、参考程度に考えて頂ければ幸いです。

ホイップクリームは植物性だけですか？動物性のホイップでも使えますか？

これまで何度か試しましたが、動物性ホイップだとあまり固まらないので、植物性をおすすめしています。

賞味期限が切れたお酢でも問題なく使えますか？

酢(醸造酢) は一般的に賞味期限の切れても成分が悪くなることはありませんが、お勧めしません。

仕込みの時にはどんな香りがするのでしょうか？

工場内はほんのりと酢の香りがしますが、フィルター等のより吸気処理をしていますので、工場内に強い匂いはありません。

朝と夜、どちらに摂取するといいですか？

お酢を摂ると代謝があがるので、朝摂ると 1 日さわやかで健やかな日を過ごせるでしょう。

夜に摂れば、睡眠中に体がしっかり休まり、疲労回復に役立つでしょう。

また、お酢はお腹のリズムを整えてくれるので、お食事の後に摂るのもおすすめです。

お酢の力でもっと健康に

