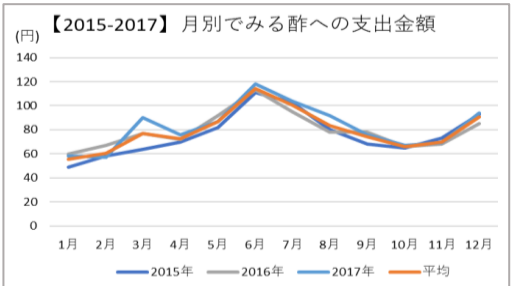


## 酷暑の夏に「お酢酢め」お酢習慣！ すっきりドリンクにあっさりピクルス！オタフクより、お手軽お酢メニューをご紹介

オタフクソース株式会社(広島市西区、代表取締役:佐々木 直義)では、1年で最も厳しい暑さとされる「大暑」(7月23日～立秋の頃まで)を迎えるにあたり、食材を守り、夏バテ予防も期待できる「お酢」を夏のお助け調味料として提案しています。

総務省の「家計調査」によると、月別の酢への支出金額は、1年の中でも6～7月に高くなっており(右図)、暑さが続き食欲のなかりがちな夏本番に向け、さっぱりとしたお酢メニューへの需要が高まると考えられます。

お酢に含まれる酢酸は、唾液の分泌を促し食欲を増進させるだけでなく、エネルギー源となるグリコーゲンを素早く補充し疲労回復を促すともいわれており、適量(15ml/日)の継続的な摂取は、夏バテ予防にも効果的と考えられています。また、お酢には殺菌・静菌作用があることも知られており、気温が高く菌の増殖しやすい夏の調理に積極的にお酢を取り入れることで、食材の保護も期待できます。



酢支出金額: 家計調査年報(家計収支編)平成27年～29年より

<参考資料>『酢の機能と科学』(編)酢酸菌研究会、2012年。

弊社では、1938年より酢の醸造を行っており、80年の間に培った技術や知識、ノウハウを活かして、今では家庭用だけで22種類のお酢商品を販売しています。今回はその中から、手軽なお酢ドリンクやつくり置きできるピクルスなど、暑い夏を乗り切るための取り入れやすい簡単・時短なお酢メニューを紹介します。

**お酢商品一覧はこちら** > <https://www.otafuku.co.jp/product/vinegar>



### ◆リンゴ果汁とデーツのkokのある甘みが特長 「食膳酢りんご」500ml/希望小売価格 475円(税抜)

砂糖、酸味料、香料を使用せず、りんご酢に「デーツ(なつめやしの実)」とりんご果汁を加え、自然の甘みを生かしたお酢飲料。冷水や炭酸水など、お好みで3～5倍に希釈するだけで、あっという間にさわやかなお酢ドリンクの完成。パッケージ側面の目盛り量(50ml)の食膳酢を4倍に薄めて飲めば、1日の推奨摂取量(15ml)のお酢を簡単に摂ることができます。また、リンゴのコンポートやフルーツスムージー、お酒割など、デザートやカクテルとしてもお楽しみいただけます。



**商品情報、アレンジメニューはこちら** > [https://www.otafuku.co.jp/product/detail/?product\\_id=41](https://www.otafuku.co.jp/product/detail/?product_id=41)

### ◆漬けるだけのつくり置きピクルスで、手軽にお酢も野菜も摂取♪ 「ピクルスの酢チャック付シリーズ」200ml/希望小売価格 240円(税抜)

「いつでも、どんなシーンでも野菜を手軽に」をテーマに展開する同シリーズは、お好みの野菜をカットしてパウチに直接入れ、冷蔵

庫で1時間漬けるだけで本格的なピクルスができる簡便商品。現在、シリーズには「ピクルス」「和ピクルス」「はちみつレモン」「エスニック」の4つの味があり、ご飯や弁当のおかず、おつまみなど、一日の様々なシーンで手軽に活用いただけます。暑さで野菜が傷みやすく、またお子様の長期休暇などで料理の機会も増える夏。ピクルスのつくり置きがあれば、手間をかけることなく、また食材を無駄にすることなく、手軽にお酢と野菜を摂取できます。さらに、漬け終わった後の液はドレッシングやパスタソースなどにアレンジすることができるため、最後の1滴まで、おいしくご活用いただけます。



ローズマリー香るピクルスの酢



かつおだしと梅酢の和ピクルスの酢



レモンのさわやかさはちみつレモンピクルスの酢



唐辛子のパンチある辛味エスニックピクルスの酢



**アレンジメニューなど、特設ページはこちら** > <https://www.otafuku.co.jp/product/wapickles/index.html?bn=001>

**プレゼントパブリシティなど本件に関するお問い合わせはこちら**

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144