

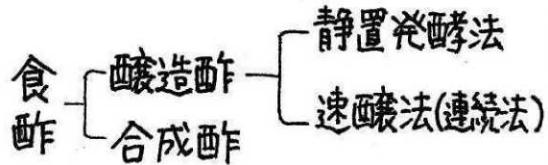
グリーンコープものがたり

保存版！ 食酢

お酢について

食酢は英語でVinegarといいます。フランス語のVin(ブドウ)とaigre(すっぱい)を複合して出来た言葉です。ぶどうがアルコール発酵してワインになり、さらに発酵してワインビネガー(酢)となったことからできた言葉です。このように、酢はアルコール発酵とそれに続く酢酸発酵によって作られるものですが、現在では以下のような作り方があります。

食酢の作り方いろいろ



★グリーンコープの酢は微生物の働きを生かしてつくる静置発酵法の酢。3ヶ月～1年以上かけて作ります。だからまろやかで美味しいです！

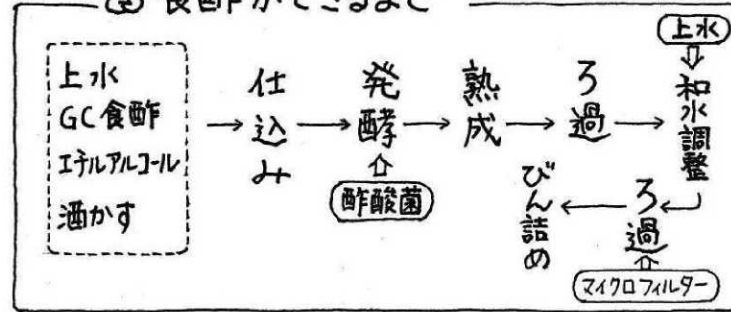
酢は健康に良い◎

酢が身体に良いのは長期間にゆっくり、じっくり微生物の働きで発酵、熟成して、様々な有機酸やアミノ酸がたくさん作られるからです。同じ醸造酢でも短期間(7日間位)で作られる速醸法、連続法では食品添加物の力を使い、無理して発酵させるので味も荒く有機酸もあまりつくられません。

静置発酵法で作った酢には特有の香味や酸味があります。この酸味が唾液や胃液の分泌を促し食欲を増進させます。また、食塩の代わりに酢を使うことで保存性を高め、減塩による味気なさを補うことができます。

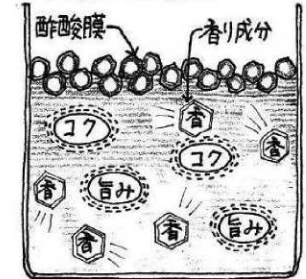
グリーンコープの酢は静置発酵の醸造酢

◎ 食酢ができるまで

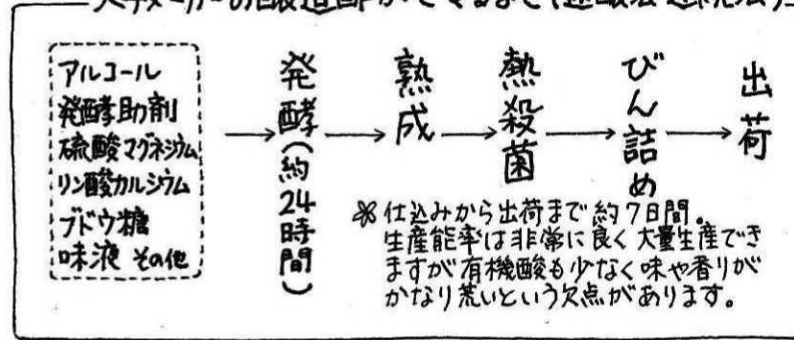


醸造で生まれた旨味や風味を活かすため、加熱殺菌を行わず、セラミック製のマイクロフィルターで丁寧にろ過しています。

静置発酵製法



大手メーカーの醸造酢ができるまで(速醸法・連続法)



通常の酢の醸造法



強制的に空気を送って1日で発酵させる全面発酵法の酢は風味がなくツンとくるきつい酸となります。

☆グリーンコープの「お酢」の紹介☆

昔ながらの木桶を使い、3ヶ月かけてゆっくり発酵、熟成させました。コクがあり、くせのないまろやかな酸味が特長です。

GC「食酢900ml」
(税込)248.85円

発酵から熟成に10ヶ月以上かけ、酸味がやわらかな深みのある味をだしました。

GC「純米酢900ml」
(税込)582.75円

宮崎県綾町の無農薬玄米を原料に1年以上昔ながらのカメツボで仕込み熟成させました。玄米酢特有の旨味、香りが生きています。

GC「玄米酢900ml」
(税込)630.00円