商品カタログ

648 円(税込)

昔ながらの但馬の酢 -1L-

じっくりと熟成した酒粕を使用し、昔ながらの製法でこはく色の風味豊かなお酢に仕上げました。

-150ml- 700 円(税込)
-200ml- 880 円(税込)
-1800ml- 5,000 円(税込)

但馬の赤酢

長期熟成させた純米粕のみを使用し、昔ながらの発酵法で醸したアミノ酸が豊富に含まれたお酢です。身体に良いと言われるお酢でも過剰摂取をしないこと。1 日の目安は 30ml 以下に抑えましょう。

648 円(税込)

コウノトリ育むお米の米酢 -1L-

コウノトリの暮らしやすい環境づくりのため、農薬や化学肥料をできるだけ使わずに栽培したコウノトリ育むお米を使い、静置発酵法で醸した純米酢をブレンドして、風味豊かに仕上げました。

-150ml- 248 円(税込)
-360ml- 400 円(税込)

コウノトリ育むお米の純米酢

コウノトリの暮らしやすい環境づくりのため、農薬や化学肥料をできるだけ使わずに栽培したコウノトリ育むお米を使い、静置発酵法で醸した純米酢です。すし飯はもちろん、毎日の酢の物にぜいたくな風味をお楽しみください。

890 円(税込)

山田錦純米酢「吉川」 -360ml-

酒造好適米最高位の山田錦 100%を使い、自然豊かな氷ノ山の麓で昔ながらの発酵法『静置発酵法』で醸した純米酢は、数ある純米酢の中では希少なお酢です。香り華やかに仕上げていますので和洋中の料理はもちろん、ドリンクビネガーのベースとしてもお使いいただけます。

-360ml- 454 円(税込)
-1L- 885 円(税込)

そのままかける但馬の料理酢

酢のもの、巻き寿司、南蛮漬け・・・
これ一本で簡単においしいお酢料理のできあがりです。
からあげ、サラダなどできあがった料理に少しかけるのもよく合います。

561 円(税込)

江戸前 すし酢 -1L-

そのままかけて混ぜるだけでおいしいすし飯ができます。
昆布とかつおの旨みとコクが、ちらし寿司、巻き寿司を本格的に仕上げます。

-150ml- 260 円(税込)
-360ml- 454 円(税込)

コウノトリ育むお米を使ったすし酢

コウノトリ育むお米を原料に静置発酵させた純米酢をベースに風味豊かに仕上げました。昆布とかつおの旨みとコクが、ちらし寿司、巻き寿司を本格的に仕上げます。
また、酢の物などにもお使いいただけます。

-150ml- 500 円(税込)
-360ml- 972 円(税込)
-1800ml- 5,000 円(税込)

赤酢のすし酢

長期熟成純米粕を静置発酵で醸して江戸時代の赤酢を再現。国産の砂糖と塩だけを使い、甘さを控えた本格的な江戸前のすし酢です。赤酢本来の風味をお楽しみください。

500 円(税込)

唐辛子酢 -150ml-

国産唐辛子を独自の技術で醸造酢にしました。唐辛子の辛さ、燻製酢のほどよい燻製香が素材の味を引き立てます。
パスタ、ピザ、冷麺やうどん、餃子、焼肉のタレなどの味にアクセントとしてお使いください。

～ 廃 校 に 灯 り を ～ 日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー 但馬醸造所 https://tajimajozo.co.jp 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏 288 番地 -1 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101

お買い物のご案内

商品カタログ

1,090 円(税込)

但馬の美女酢 -200ml-

ブルーベリー・奇跡のフルーツ【アサイー】を使用。地元のトチノキから採れる「マロニエ蜂蜜」で仕上げた 原料にこだわった逸品です。普段摂りづらいお酢が、ブルーベリー、オリゴ糖とともに、地元のトチノキから採れた「マロニエ蜂蜜」を使用することで飲みやすくしました。5 倍希釈の飲むお酢です。

918 円(税込)

養父ジンジャー -200ml-

国産生姜を原料に但馬で醸した生姜酢と、国産のゆず果汁、地元のトチノキから採れる上品な甘みのマロニエ蜂蜜で仕上げた、大人の味わいの飲料酢です。5 倍希釈の飲むお酢です。

270 円(税込)

やぶジンジャーすかっしゅ -200ml-

国産しょうがを原料にして醸した生姜酢と国産ゆず果汁、地元のトチノキから採れたマロニエ蜂蜜で仕上げた微炭酸飲料です。

-150ml- 454 円(税込)

こうのとりゆず

自社栽培の天滝ゆず果汁と、香り華やかなコウノトリ育むお米の純米酢を合わせ、酸味を抑えて香り豊かに仕上げました。焼き物・酢の物や、蜂蜜を加えてドリンクに、焼酎に加えてカクテルとしてもご使用いただけます。

1,080 円(税込)

昆布だしと魚の白だし -360ml-

自社で昆布と煮干しでだしをひき、焼きあご、かつおだし、魚醤で風味豊かに仕上げた 5 倍濃縮だし。お醤油を使ってないので素材の味を引き立てます。化学調味料、アミノ酸液、酵母エキス、保存料など一切入っていません。

822 円(税込)

こうのとりゆずぽん酢 -360ml-

但馬天滝ゆずを搾り、コウノトリ育むお米の純米酢と地元老舗醤油蔵の本醸造醤油を使用し、天然だしと魚醤で風味を引き立てたこだわりのゆずぽん酢です。

864 円(税込)

こうのとり塩ぽん酢 -360ml-

但馬産天滝ゆずと但馬の海で生まれた竹野誕生の塩、コウノトリ育むお米の純米酢を使用し、北海道産利尻昆布、天然だしをたっぷり入れた、素材にこだわった塩ぽん酢です。

-200ml- 864 円(税込)

燻製酢 こうのとり純米

桜チップでこうのとり純米酢を燻製しました。わずか数滴かけるだけで肉、魚、揚げ物、サラダなどのお料理の表情を変化させる「美味しい香り」を演出。料理の幅を広げ華やかにします。
醤油、オリーブ油、みそなどと合わせることにより、簡単に燻製ドレッシングができあがります。

- スプレー 100ml - 864 円(税込)
-200ml- 1,080 円(税込)

燻製酢【薫】甘酢

こうのとり純米燻製酢をベースに仕上げた、燻製薫る甘酢です。わずか数滴かけるだけで肉、魚、揚げ物、サラダなどのお料理の表情を変化させる「美味しい香り」を演出。料理の幅を広げ華やかにします。すし飯、酢の物、南蛮漬け等が、ひとしずくで薫り高い逸品に仕上がります。マヨネーズ、ソースなどと合わせることにより、簡単に燻製ソースができあがります。

～ 廃 校 に 灯 り を ～ 日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー 但馬醸造所 https://tajimajozo.co.jp 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏 288 番地 -1 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101

お買い物のご案内

商品カタログ

～但馬の料理酢使用～

699円(税込)

鳥取県産砂丘らっきょう100%使用「らっきょう漬」-180g-

鳥取県産砂丘らっきょうを100%使用。国産のらっきょうにこだわり、「そのままかける但馬の料理酢」をたっぷりと使用して、すっきりとしたクセになる甘さが特徴です。

500円(税込)

但馬のゆず山椒 80g

国産のゆず皮と、朝倉山椒を練り合わせた山椒のピリッとしたアクセントと柚子のさっぱりとした爽やかな味の香辛料です。
味噌汁、刺身、麺、鍋などあらゆる料理の薬味としてお使いいただけます。

1,080円(税込)

ゆず山椒ドレッシング -200ml-

ゆず山椒に米油を合わせて仕上げました。山椒のピリッとしたアクセントとゆずの香り米油のうま味も加わり味のあるドレッシングになりました。
サラダにはもちろんパスタソースや肉、魚のカルパッチョソースとしてもご使用いただけます。

864円(税込)

鰰(ハタハタ)魚醤 -150ml-

但馬漁業協同組合のハタハタを主原料に、麹と塩だけを使い自社で漬け込み発酵させて、魚独特の生臭さを抑えました。
鰰(ハタハタ)魚醤の天然の旨味は、炒め物・煮物・汁物などに少量加えるだけで、他の調味料では味わえない料理の味を激変させるほどの深い旨味を演出します。
塩分は一般的な醤油よりも高めなので、加減してお使いください。

1,080円(税込)

のどぐろ魚醤 -150ml-

但馬漁業協同組合ののどぐろを主原料に、麹と塩だけを使い自社で漬け込み発酵させて、魚独特の生臭さを抑えました。
のどぐろ魚醤の天然の旨味は、炒め物・煮物・汁物などに少量加えるだけで、他の調味料では味わえない料理の味を激変させるほどの深い旨味を演出します。
塩分は一般的な醤油よりも高めなので、加減してお使いください。

880円(税込)

アルコール製剤T-65 柚子の香り 30mlスプレー

自社無農薬栽培の「天滝ゆず」から抽出した「天然精油(エッセンシャルオイル)」を配合した、爽やかな香りが特徴の携帯用アルコール製剤です。
アルコール濃度は65容量%。

3,850円(税込)

エッセンシャルオイル 柚子の雫 30ml

自社無農薬栽培の「天滝ゆず」から抽出した「天然精油(エッセンシャルオイル)」です。純度が高い原液ですので、直接肌への塗布は厳禁です。数滴落として部屋に飾る・リビング・下駄箱などに置いて香りをお楽しみください。瓶は日本製の遮光瓶ですが、なるべく光の当たらない場所で保管してください。

1,320円(税込)

酒粕石鹸　翡翠 85g

長期熟成純米酒粕を乾燥粉末化してアミノ酸を凝縮。昔ながらの「コールドプロセス製法」でひとつひとつ手作り。
無農薬・無化学肥料で育てられた丹波篠山のローズマリーの精油を配合し、酒粕の香りを抑えました。
乾燥肌に優しいしっとりマイルドな使い心地で、防腐剤・界面活性剤不使用の無添加石鹸です。

～廃校に灯りを～ 日の出ホールディングス株式会社食品カンパニー 但馬醸造所 https://tajimajozo.co.jp 〒667-0322 兵庫県養父市大屋町筏288番地-1 TEL 079-669-1100 FAX 079-669-1101

お買い物のご案内