AKAZU
BREWED VINEGAR
since 1582

赤酢マリネのチキンステーキ

材料　2人前

- 鶏むね肉　2枚
- 油　大さじ1

- マリネ液
  - 赤酢　大さじ2
  - 塩　小さじ1.5
  - はちみつ　大さじ2
  - コショー　少々

- 赤酢ステーキソース
  - 赤酢　200cc
  - にんにく　1かけ（すりおろし）
  - はちみつ　大さじ1

作り方

① 鶏むね肉を4等分にカットする。

② マリネ液を合わせカットした鶏むね肉を入れてもみこみ、冷蔵庫で1時間おく。

③ 赤酢をフライパンに入れて強火にかける。

④ 半分になるまで煮詰め、にんにくのすりおろしとはちみつを入れて赤酢ステーキソースを作っておく。

⑤ 熱したフライパンに油をひき、皮面を下にして焼く。こんがりと焼き色がついたら返して蓋をし蒸し焼きにする。火が通ったら皿に盛る。

⑥ 赤酢ステーキソースをかけて出来上がり。お好みで季節の野菜やマスタードをそえてもおいしく召し上がれます。

フードプロデュース：TOMOKO MIYAZAWA

AKAZU
BREWED VINEGAR
since 1582

夏野菜の赤酢ピクルス

材料

- 夏野菜　200g
（トマト、パプリカ、きゅうりなど）

- 赤酢ピクルス液
  - 赤酢　100cc
  - きび砂糖　50g
  - ローリエ　1枚
  - 塩　小さじ1.5
  - 粒コショー　少々

作り方

① 赤酢ピクルス液を合わせ、
鍋に入れて火にかけてひと煮たちさせてさましておく。

② 夏野菜をひと口大にカットし、
別鍋で湯を沸かし野菜をさっとくぐらせる。

③ 野菜をざるにあげ、
湯を切り熱いうちにピクルス液につける。

④ 容器に入れ保存する。
翌日よりおいしく召し上がっていただけます。

フードプロデュース：TOMOKO MIYAZAWA

AKAZU
BREWED VINEGAR
since 1582

赤酢ライスサラダ

材料　4人前

◦ 米	2合
◦ 昆布	5cm角　1枚
◦ 尾道でべら	1枚
＊代用ちりめんじゃこ	大さじ2
◦ サラダ用野菜（レタス、トマトなど）	150g
◦ プロセスチーズ	20g
◦ サラダ用蒸し豆	30g
◦ カットレモン	4つ
◦ コショー	少々
◦ 合わせ酢	
、赤酢	100cc
、塩	小さじ1

作り方

① 米2合に昆布を入れてかために炊く
② でべらを焼いて骨をとり小さくさき、
赤酢と塩と合わせる。
（＊ちりめんじゃこの場合はそのまま合わせる。）
③ サラダ野菜とチーズをカットしておく。
④ ご飯が炊けたら寿司桶に移し、
合わせ酢をしゃもじで伝わせて回しかけ、なじませる。
うちわであおぎながら、
切るように混ぜ合わせ粗熱を取る。
⑤ 皿にサラダ野菜、チーズ、
蒸し豆、すしめしを盛り合わせる。
⑥ 仕上げにコショーをふり、
カットレモンを添える。

フードプロデュース：TOMOKO MIYAZAWA

AKAZU
BREWED VINEGAR
since 1882

赤酢サワー

材料

- 甲類焼酎　60ml
- 赤酢　20ml
- 炭酸水　120ml
- はちみつ　適宜

作り方

① 氷を入れたグラスを用意。

② 甲類焼酎、赤酢、炭酸水を入れる。

③ はちみつの量はお好みで調整してください。

フードプロデュース：TOMOKO MIYAZAWA