



静置発酵・長期熟成

柿酢

厳選した国産柿を伝統的な静置発酵法でじっくり熟成。職人が時間と手間をかけて旨味と栄養成分を醸しつつ、蜂蜜をブレンドすることでまろやかに仕上げました。毎日のお料理や健康飲料としてお楽しみください。

柿は栄養の宝庫

昔から「柿が赤くなると医者が青くなる」といわれるほど栄養豊富な柿は、ポリフェノールの一種であるタンニンや、ビタミンC、カリウムなどを多く含んでいます。優れた抗酸化作用を健康と美容にお役立てください。

カルシウムの吸収率アップ

お酢とカルシウムと一緒に摂ると、吸収率がアップし、骨の強化に役立つことが報告されています。ぜひ風化貝カルシウムと一緒に召し上がりください。

こんなときにオススメ

- ・運動する前
- ・ダイエットしたい
- ・疲れやすい
- ・便通に悩みがある
- ・乗り物酔い、二日酔いがつらい
- ・口臭や体臭が気になる
- ・食中毒の防止
- ・料理を腐りにくくする
- ・煮物を柔らかく仕上げたい
- ・魚料理の臭みを取りたい
- ・肉料理をさっぱり仕上げたい

商品概要

原材料 果実酢（柿酢）、精製はちみつ

内容量 900ml

価格 4,568円（税込）

栄養成分表示（100gあたり）※推定値

エネルギー	47 kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0.1g
炭水化物	11.6g
ナトリウム	0.03g

株式会社セリオ ☎ 018-823-0998 (受付 平日9:00~17:00 土日祝休)

<https://serio-ca.com/>





柿酢を使ったレシピ

飲み物

★ 柿酢&冷水・炭酸水

- 1) 柿酢 大さじ2
- 2) はちみつ 大さじ2
- 3) 冷水または炭酸水 200ml

1と2をグラスに入れて溶かし、3を加える。レモン汁を加えるとより爽やかに。

★ 柿酢&オレンジジュース

- 1) 柿酢 大さじ1
 - 2) 風化貝カルシウム微粉末 小さじ1
 - 3) 市販のオレンジジュース 180ml
- 1~3をグラスに入れて混ぜる

★ 柿酢&はちみつのホットドリンク

- 1) 柿酢 大さじ1
 - 2) はちみつ 大さじ1
 - 3) 70°Cのお湯 120ml
- 1~3をカップに入れて混ぜる

★ 柿酢&牛乳

- 1) 柿酢 大さじ1
 - 2) はちみつ 大さじ1
 - 3) 風化貝カルシウム微粉末 小さじ1
 - 4) 牛乳 120ml
- 1~4をグラスに入れて混ぜる

お料理



★ 柿酢ドレッシング

- ・柿酢 大さじ1
 - ・オリーブオイル 大さじ1
 - ・レモン汁 小さじ1
 - ・こしょう 少々
- 1) 材料を密閉容器に入れてよく振る。
 - 2) お好みで塩を少々加え味を調える。

★ みょうがの甘酢漬け

- ・みょうが 6コ
 - ・甘酢（柿酢 120ml、水 120ml、砂糖60g、塩 小さじ半分）
- 1) みょうがを縦半分に切ってさっとゆで、ざるに上げて冷やす。
 - 2) 甘酢の材料を鍋に入れてひと煮立ちさせ、そのまま冷やす。
 - 3) 2に1を入れて、30分以上漬ける

★ 酢飯

- ・米 4合
 - ・合わせ酢（柿酢 大さじ5、砂糖 大さじ2.5、塩 大さじ半分）
- 1) 炊いた米を蒸らした後、合わせ酢を加える。
 - 2) あおぎながら手早く混せて粗熱を取る。



普段使いの醸造酢と同じように、さまざまな料理にお使いいただけます！