

これ1本で
味が決まる!

／コープぎふ組合員開発商品／

煮こみ酢

八百津町のお酢メーカー内堀醸造株式会社と多治見支所の組合員が、「手軽に料理に使える健康にいいお酢を!」と共同開発した「煮こみ酢」。開発から20年を超えるロングセラーとなった「煮こみ酢」についてご紹介します!

開発の経緯

開発のきっかけは2001年の商品交流会。鶏肉の煮込み料理を提案したところ、組合員に好評でした。それから、「健康にいいお酢を手軽に料理に使えたら」、「調味料を合わせずに簡単にそのまま使える商品が欲しい」とお声をいただき、多治見支所の組合員と一緒に、2002年に煮こみ酢開発がスタートしました。

開発メンバーの皆さん(2004年当時)▶



煮こみ酢のこだわり

1 煮こみ『酢』はお酢が入っていることで、肉や魚に短時間で味が染み、柔らかく煮込めます。

2 当社は「酢造りは酒造りから」の企業理念のもと、酒造りからこだわって酢を製造しています。その、こだわりの香りの良い米酢を使うことで、旨味を引き立たせた製品に仕上がっています。

煮こみ酢 500ml 本体価格 258円 税込価格 278円 次回予定 3月3週



／お話を聞いた方／
内堀醸造株式会社
こざかい りゅうすけ
小酒井 隆允さん



3 肉の臭みを取ったり、味を引き締めたりするために香辛料(唐辛子)、しょうがを使用しています。いずれも隠し味程度なのでお子様でも食べやすい味になっています。

4 パッケージの鶏・豚・青魚のイラストは、その3つの食材が特に相性が良いことを表しています。



煮こみ酢の

Q&A

／組合員に聞きました!／

お気に入りポイントは?

お肉が柔らかくなります。これ1本で他の調味料が要らないので簡単。みりんを加えることもあります。(恵那市 ジャー坊さん)



さっぱり柔らかく、味が間違いなく決まり、おいしいです。(各務原市 ピースさん)



内堀醸造さん
おすすめ!

煮こみ酢レシピ



煮込みの
基本!

鶏肉・豚肉の場合

肉の表面に軽く焼き目がつく程度炒めて、沸騰した煮こみ酢で煮込みます。
※お急ぎの方は、煮こみ酢を沸騰させてから煮込むだけでもOKです。

青魚の場合

沸騰した煮こみ酢の中に、やさしく魚を入れて煮込みます。
⇒肉・魚の臭みが飛び、肉のうまみが中に閉じ込められておいしく煮込めます。

作り方

- 1 鰯は頭とウロコを取り、腹わたを処理して3等分に切る。
- 2 しょうがは千切りにする。
- 3 煮こみ酢を沸騰させ、しょうがと鰯を入れて落し蓋をして汁気がなくなるまで煮て、盛りつけたら完成。

鰯の煮魚 調理時間約15分

材料(4人前)・煮こみ酢…180cc ・鰯…400g ・しょうが…1 かけ

／組合員が試してみました!／

煮こみ酢deうちのごはん!

若鶏手羽元(骨付き)と野菜の煮込み

煮こみ酢だけでこんな食べやすくおいしい煮込み料理が作れてとても満足です!高校生の娘も大満足でした。また作りたいです!(岐阜市 うさぎさん)

レシピ
(材料)

- 若鶏手羽元、大根、ピーマン、ブロッコリースプラウト、しょうが、ニンニク、ごま油
- 1 ごま油で若鶏を炒め、火が通ってきたらしょうがとニンニクと一緒に炒める。
 - 2 大根も足して煮こみ酢を入れて煮込む。途中ピーマンも煮込む。
 - 3 沸騰したら落し蓋をして10分ほど煮込む。

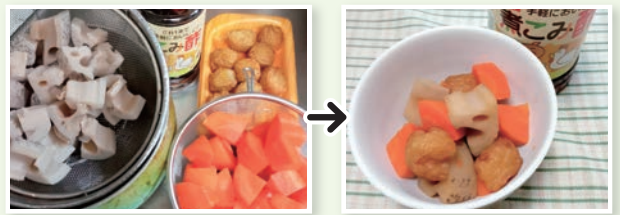


れんこんと はんぺんの煮込み

レシピ
(材料)

れんこん、にんじん、
ころはんぺん

- 1 れんこんは下ゆでしてアクを取る。
- 2 れんこんとにんじんを鍋に入れ、煮こみ酢で煮る。煮汁が1/3くらいになったところでころはんぺん投入!



鶏肉のさっぱり煮

いつもは砂糖、酢、酒、みりん、とそれぞれ分量をはかり、調理しています。煮こみ酢はさっぱりして甘みが少し足りない感じでしたが、これはこれでありかな〜という感じです。今度は、煮こみ酢を使って、酢豚に挑戦してみようと思います。(恵那市 ナナちゃんさん)

レシピ
(材料)

鶏肉、ゆで卵、しょうが

- 1 煮こみ酢を沸騰させ、鶏肉、しょうが、ゆで卵を入れる。
- 2 アクを取り、強火で煮汁がなくなるまで煮込む。



鶏モモ肉とキャベツ炒め

子どももパクパク食べてくれました!砂糖を入れてもよかったかなと思います。(各務原市 まいさん)

レシピ
(材料)

鶏モモ肉、キャベツ、片栗粉、油

- 1 鶏モモ肉に片栗粉をまぶして揚げる。
- 2 キャベツを炒め、その中に揚げた鶏モモ肉を入れ、煮こみ酢をからめながら炒める。

