

クローズアップ
わたしの逸品

お酢料理をもっと身近に 煮こみ酢

「健康にいいお酢を手軽に料理に使えたら…」そんな組合員の思いから、多治見支所組合員と八百津町のお酢メーカー・内堀醸造株式会社が共同開発した煮込み用のお酢「煮こみ酢」。開発から17年を超えるロングセラーとなった煮こみ酢について、多治見支所の組合員と内堀醸造さんにお話を聞きました。



お肉も、お魚も、これ1本!

酢は肉や魚を柔らかくする作用があり、油の多い具材でも、さっぱりとしていくどくない料理に仕上がります。「煮こみ酢」は、しょうゆ・砂糖・酢を調合した煮込み用の酢。煮込むことで味が染みるように作られているため、色の濃い見た目とは裏腹に、味が濃くなりすぎない配合となっています。多治見支所の組合員が何年もかけて研究し、試食会等で味を知ってもらい、ファンを増やしてきた自信作&人気商品です。

17年前!!



煮こみ酢開発メンバーのみなさん
(2004年当時)



2019年にパッケージのリニューアルを行い、より親しみやすく使いやすいパッケージに変更しました。

煮こみ酢
500ml
本体価格 245円
税込価格 264円
次回予定 2月2週



組合員さんに聞きました!

Q1. お酢を料理に使うのは難しい?

普通の料理で酸味に慣れていないので、調理の仕方が分からない。(岐阜市 安藤さん)

料理のレパートリーがあまりないです。(養老町 ネコさん)

少力で足りるので余りがち。(恵那市 ぴんさん)

三杯酢を作ったきゅうりの酢の物を作ったり、赤カブの浅漬を作るぐらいであまりパリエーションが無いので困っています。(高山市 きりっこさん)

どんな分量であわせると美味しいのか。誰もが美味しいという味付けになかなかありません。(白川町 Towaさん)

Q2. 煮こみ酢を使ったことはありますか?

いつも魚の煮付けに使っています。生姜をたくさん入れて煮ると本当に手軽に美味しい煮付けができます。(郡上市 ひろちいままさん)

骨付きの鶏肉(チューリップとか)を煮こみ酢に入れて煮るととてもやわらかく、ジューシーです。(白川町 スーちゃんさん)

スペアリブを煮てもおいしいですよ。(白川町 杉山さん)

手羽とゆで卵を一緒に煮ます。頭を使わなくても美味しくできるので、急いでいる時によく作ります。(岐阜市 うちのくまちゃんさん)

手羽元でなく、モモ肉1枚をどーんと煮てもおいしいです。(可児市 のんまますん)

煮こみ酢愛は人一倍! な4人が語る。

座談会

開発やリニューアルに関わった組合員と、煮こみ酢についてお話していただきました。



(左から) 内堀醸造株式会社
加藤さん・各務さん・水野さん・木田さん
多治見支所エリア委員 煮こみ酢開発メンバー

水野さん ● 出汁が入って

木田さん ● 原点は南蛮酢です。南蛮酢に水を足して煮物を作っている方がいたので、南蛮酢は味が濃く香辛料も入っているの、使いづらかった。なので煮込み用のものを作ろうと。

「当時はどのような思いで作られたんですか?」
水野さん ● お肉はお酢で煮込むと柔らかくなりますよね。17年前は今のように出汁や醤油入り調味酢は少なく、それぞれの家庭の比率で作っていました。そこで、簡単に煮込み料理ができるようにと、煮こみ酢の開発を始めた。

なくても、素材から出る旨みで美味しくなります。濃そうに見えるけど味が濃くなりすぎないんですよ。

木田さん ● 素材の量に応じて量を調整するだけなので、忙しい方でも簡単に失敗することなく煮込み料理ができます。以前、試食会で鶏の手羽先を煮て出したところ、骨はなれが良いのでお子さんも簡単に食べられ、骨付き肉を敬遠されていたお母さんがびっくり。骨からは出汁が出るので、特に美味しくなるんですよ。

「昨年ラベルを新しくしました。こだわったところは?」

加藤さん ● 鶏肉も、豚肉も、魚も煮ることができ

がコンセプトの旧デザインにはこだわりが詰まっていますので、大きく変更しないようにしました。

各務さん ● ただ、最近はい分量や感覚よりもレシピを参考にされる方が多いので、背面に掲載しているレシピを目立つようにしました。

各務さん ● メーカーとのつながりを深く感じられるのが交流会。組合員は商品の歴史やこだわりを知ることができ、メーカーは組合員の生の声を聴いて次につなげることができるといいですね。今後煮こみ酢を広げていきたいですね。

木田さん ● 試食交流会などでも「お肉も魚も野菜もこれ一本で!」とラベルを見せるだけでOK。しかし煮こみ酢は、使い方や味を知らないとなし買いづらい商品です。お店に置いてあるだけではなかなか手に取ってもらえませんが、なので口コミの力や交流を重ねて良さを知らせてもらおうとで広がる商品なんです。組合員の皆さんに育てていただいている、とても生協らしい商品だと思えます。

加藤さん ● お店の周年祭等では必ず使って、何度もデモンストレーションをして良さを伝えてきましたよね。

煮こみ酢を使えば簡単! おすすめレシピ

ジューシーな鶏肉の旨味と煮こみ酢の酸味がなんとも絶妙。野菜の彩りもよく仕上がるので、料理の腕が上がった気分♪

鶏と野菜の甘酢あん



材料(2人分)

鶏もも肉 200g
じゃがいも 1/2個
れんこん 5cm程度
にんじん 1/3本
なす 1/2本
玉ねぎ 1/4個
ピーマン 1個
片栗粉 適量

甘酢あん

煮こみ酢 大さじ4~5(60~75ml)
みりん 大さじ2~3(30~45ml)
塩 適量
こしょう 適量
片栗粉 小さじ1
水 小さじ1

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて乱切り、れんこんは5mmの厚さに切り、にしてさっと水にさらす。
2. にんじん、なすは3~4cmの乱切り、玉ねぎ、ピーマンは2cmほどの乱切りに。
3. じゃがいも、にんじん、れんこんを楊枝が軽く刺さる程度に茹でる。
4. 鶏肉をひと口大に切る。(お好みでしょうが醤油で下味をつけてもOK)
5. 油の温度を170度にし、鶏肉に片栗粉を薄くまぶして揚げる。目安は2分揚げたら一度出して、余熱で2分、再度1分30秒~2分揚げる。
6. フライパンを中火で熱し、油をひき、じゃがいも、にんじん、れんこん、なす、玉ねぎ、ピーマンを炒める。火が通ったら一度皿に移す。
7. フライパンに煮込み酢、みりん、塩こしょうを入れ温める。温まったら水溶き片栗粉を入れ甘酢あんを作る。
8. 野菜、から揚げを加え、甘酢あんを手早く混ぜ合わせる。
9. 器に盛り付け、出来上がり。