

# 北海道日高産の根昆布を使用した酢



北海道日高産の根昆布を使用した  
すっきりとした味わいの調味酢です。  
おなかにやさしいガラクトオリゴ糖入り。

## 様々な料理にお使いいただけます

- △寿司飯や酢の物、甘酢あん
- △ピクルスやフルーツ漬け
- △3倍程に薄めて飲んでも
- △スムージーやサラダに



# 混ぜる、和える、飲む。一工夫で、味が決まる。



スムージー

🍴 大きじ 1

**材料(2人分)**

**【グリーン】**

- 小松菜 ..... 50g
- りんご ..... 1/4 個
- オレンジ ..... 1/2 個
- ね昆布酢 ..... 大きじ 1
- 水 ..... 50cc

**【ベリー・豆乳】**

- ミックスベリー ..... 100g
- 豆乳 ..... 100cc
- チアシード ..... 小さじ 1
- ね昆布酢 ..... 大きじ 1

**〈作り方〉**

**【グリーン】**

1. 小松菜はざく切り、りんご、オレンジは皮をむき、種を取り、薄皮ごと一口大に切る。
2. すべての材料をミキサーに入れ攪拌する

**【ベリー・豆乳】**

1. すべての材料をミキサーに入れ攪拌する



ライスサラダ

🍴 小さじ 2

**材料(2人分)**

- 雑穀ごはん ..... 2 膳分
- A. ね昆布酢 ..... 小さじ 2
- A. 塩 ..... 小さじ 1/4
- オリーブオイル ..... 少々
- スモークサーモン ..... 2~3 枚
- ペビーリーフ ..... 適量
- ディル ..... 適量

**〈作り方〉**

1. 雑穀ごはんをボウルに入れ、温かいうちに A を合わせたものを加え、へらで混ぜておく
2. スモークサーモンを食べやすい大きさに切り、1 と軽く合わせる
3. ペビーリーフを敷いた皿に 2 を盛り付け、ディルを添え、上からオリーブオイルをかける

≪≪ この他の  
ね昆布酢レシピも  
掲載中!



ヨーグルトムース

🍴 大きじ 3

**材料(2人分)**

- ヨーグルト ..... 200g
- 生クリーム ..... 100cc
- グラニュー糖 ..... 15g
- ね昆布酢 ..... 大きじ 2
- ゼラチン ..... 5g
- 冷水 ..... 20g
- A. オレンジ ..... 1 個
- A. いちご ..... 4 粒
- A. ね昆布酢 ..... 大きじ 1

**〈作り方〉**

1. ヨーグルトはキッチンペーパーなどを敷いたざるで1時間ほど水切りしておく
2. ゼラチンは冷水でふやかしておく
3. Aのオレンジといちごは、果肉を1cm角に切り、ね昆布酢でマリネし冷蔵庫で冷やしておく
4. 生クリームをボウルに入れ、氷水で底を冷やしながらかき立て位のゆるめに泡立てる
5. 2とね昆布酢を混ぜ、湯せんにかけて溶かす
6. 1を別のボウルに入れ、グラニュー糖と4を加えよく混ぜる
7. 5のゼラチン液を回し入れ、手早く混ぜる
8. プリンカップに入れ、冷蔵庫で冷やし固める
9. 3を乗せ、あればミントなどをあしらう

## 昆布の栄養と美味しさを「酢」に。

北海道日高産の根昆布を使用した、  
すっきりとした味わいの調味酢です。  
おなかにやさしいガラクトオリゴ糖入り。



## 北海道日高産 根昆布使用の酢。



**商品仕様**

JANコード	493802020257	
商品名	ね昆布酢	
名称	昆布酢	
内容量	300ml	
ケース入数	12本	
ダンボール寸法(外寸)	245×185×235 (mm)	
ガラス瓶寸法(外寸)	50×50×208 (mm)	
原材料名	異性化液糖、りんご酢、りんご果汁、ガラクトオリゴ糖液糖、日高昆布エキス(北海道産) / 酸味料、ビタミンC、甘味料(ステビア)、(一部に乳を含む)	
賞味期限	製造日から365日 ※1	
保存方法	直射日光を避け保存して下さい。 ※2	
栄養成分 (100g当たり)	エネルギー (kcal)	144
	たんぱく質 (g)	0.0
	脂質 (g)	0.0
	炭水化物 (g)	39.4
	食塩相当量 (g)	0.1
アレルギー物質	乳	

※1 賞味期限は未開栓時の場合です。 ※2 開栓後は要冷蔵



http://ibic.info

**アイビック食品株式会社 TEL.011-704-6622 FAX.011-704-7588**

本社：〒065-0011 北海道札幌市東区北11条東1丁目1-40

製造工場：〒065-0010 北海道札幌市東区北10条東1丁目2-10

東京営業所：〒170-0013 東京都豊島区東池袋 3-20-20-204 TEL/FAX：03-5951-1888