

古式静置発酵

柿酢

源齋

醸造酢



厳選した九州産の富有柿のみを使用し、独自製法の古式静置発酵により、手間と時間をかけて仕上げた芸術的本格派の醸造酢です。甘酸美味でまろやかな風味とコクは絶品です。ビタミン、ミネラルなどが豊富な柿酢を美容と健康にお役立てください。

話題の
万能酢

クセがなく
飲みやすいから
毎日続けられる

元気とキレイのために
お料理に
スタミナ維持に
ダイエットに

「八雲風化貝カルシウム」と一緒に摂ると
カルシウム吸収率が、さらにアップ!

厳選した柿のみを昔ながらの古式静置発酵により手間と時間をかけまろやかに仕上げました。



柿酢はお酢の王様

古式静置発酵させた柿酢を美容と健康にお役立てください

源齋の柿酢の主原料は、福岡県の契約農園で安全に育てられた富有柿。

ポリフェノールの一種、タンニンが豊富に含まれており、優れた抗酸化作用で若々しさと健康をサポート。

また、ミネラルやビタミンなども豊富に含まれていますので、美容にもお役立ていただけます。

古式静置発酵させた柿酢を毎日のお料理や健康飲料としてお召し上がりください。

抗酸化力

タンニンやカリウムなど体の「酸化」を抑える成分が豊富

血压

柿渋は古くから様々な民間療法に使われてきた

スタミナ維持

疲れの原因となる「乳酸」の分解を促進し凝りをほぐす

美容

ビタミンCの働きでシミ・そばかすを予防

ダイエット

代謝を促し健康なカラダづくりをサポート

殺菌・消臭

強力な殺菌力で細菌の繁殖を防ぐ

柿に含まれるポリフェノールは、緑茶・赤ワインの約50倍!!

柿酢に含まれるカリウムは、黒酢の3倍ともいわれています。

こだわりの独自製法

手間と時間をかけた 古式静置発酵

- 原料の集荷** 福岡県うきは市の契約農園で育てられた安全で新鮮な富有柿を集荷します。
- 洗浄・雷砕** 冷水で洗浄し、ヘタなどの不要物を除去し、大きく砕きます。
- 糖化醱酵** 樽の中で酵素を用いて繊維糖化を行い、旨みを引き出します。
- 仕込み** 糖化発酵とアルコール発酵を並行して行い、酢酸発酵が進みます。
- 熟成** 1年以上熟成させることにより、お酢の旨味と柔らかな酸味を引き出します。
- 澱(お)り引き** 栄養成分が十分に酢酢に取り込まれた後、時間をかけて固形物を取り除きます。
- 追熟** お酢の濁りを沈殿させるため、2~3ヶ月澤下げ(おろし)し、追熟させます。
- 殺菌** 風味を落とさない低温、間歇(かんげつ)殺菌法で、酵母や菌などを殺菌します。
- 濾過** 十数回繰り返して濾過し、透明感のある色合いと酸味に仕上げます。
- 調合** 蜂蜜を加え、最終の味を調整し、まろやかな風味に仕上げます。
- 充填** 密閉された充填室で1本ずつ手詰めを行い、安全で安心な柿酢が出来上がります。

柿酢の知恵袋

美容・健康

- コップ一杯の水に、盃一杯の柿酢を混ぜて飲むと、便通をよくし、消化を助ける
- 柿酢を運動前に飲むと、ダイエットにつながる
- 柿酢を筋トレ後に飲むとよい
- 風邪をひいたとき、ウガイをする食塩水に柿酢を少量入れるとよい
- 乗り物酔いや二日酔いには、柿酢を薄めたものを飲むとよい
- 薄めた柿酢を食前酒として飲めば、悪酔い防止に
- ヒビ、アカギレは、薄めた柿酢につけるとよい
- シャックリには、盃一杯の柿酢を薄めたものを
- 塩物(タコ、アジ、シラス)は柿酢で食べると、病原性好塩菌の繁殖を防ぎ、食中毒防止になる
- 柿酢を飲み続けると、口臭や体臭の抑制や防止に

お料理

- ご飯を炊くときに少量の柿酢を入れると、ご飯が腐りにくくなる(米2合に対して柿酢小さじ1)
- 柿酢を大根おろしやジュースに加えると、ビタミンCの分解を防ぐ
- 昆布煮の時、柿酢を入れて煮ると、柔らかくなり旨味が増す
- にんにくを柿酢醤油につけておくと、艶色になり美味しい
- 紅茶に柿酢を少し落とすと、風味がよくなる
- サバ、アジ、イワシなどの煮付けの仕上げに柿酢を少量入れると、臭みがとれ、味もよくなる
- 煮込み料理に柿酢を加えれば、肉を柔らかくし、さっぱりとした味わいに仕上がる
- 料理に少量の柿酢を入れると、防腐効果が高まる

お召し上がり方

- 盃1杯の柿酢をコップ1杯(約7~8倍)に薄めてお召し上がりください。
- 酢のもの、ドレッシング、お寿司などのお料理に幅広くお使いいただけます。

ヘルシー 超簡単 柿酢ドレッシング

- 材料(必要量に応じて)
- 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

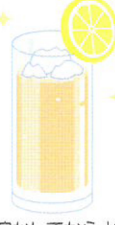
作り方
材料を密封容器に入れて、よく振り、なじませるだけ。
お好みで塩を少々加えて加減してください。



ダイエット 超簡単 柿酢ドリンク

- 材料(1杯分)
- 柿酢 大さじ2
 - はちみつ 大さじ2
 - 水 200ml

作り方
柿酢は、はちみつをコップに入れ溶かしてから水で割って氷を浮かべる。お好みでレモン汁を入れるとより爽やかに。量はお好みで加減してください。



こだわりの健康酢

古式静置発酵
醸造酢 柿酢

3,800円

内容量: 900ml

原材料: 柿、蜂蜜

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	51kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0.1g
炭水化物	12.6g
ナトリウム	1.6mg
カリウム	76.7mg
タンニン	20mg



卸・OEM・PB承ります。お気軽にお問い合わせください。

【ご注文・お問合わせ】株式会社 源齋 (ゲンサイ)

〒331-0815 埼玉県さいたま市北区大成町4-148-1



0120-340-128

平日 9時~18時

TEL: 048-667-5337 FAX: 048-667-0486 http://www.gensai.jp