

# 揃えておきたい基本のお酢



赤ワインビネガー  
Vinaigre de vin rouge



シードルビネガー  
Vinaigre de cidre



バルサミコ酢  
Vinaigre Balsamique

## 酸味を楽しみたい方に

しっかりとした酸味が印象的な定番のお酢です。

エシャロットやオリーブオイル、ハーブ類との相性も抜群。酸味が持続するので、マリネのように数日間漬け込む料理にもオススメです。

### 菊芋千切り&人参千切り&玉ねぎスライス

→ 赤ワインビネガー+醤油+ごま油 \*和風のほっこりする味です

### 雑穀ミックス&千切り人参&赤パプリカ8mm角&玉ねぎスライス

→ 赤ワインビネガー+塩/こしょう+菜種油(Colza)+ショウガみじん+4種スパイス(Quatre épices)少々

\*一口アドバイス\*

酸味を和らげたいときは小さじ1弱のハチミツや砂糖を加えてみてください

## 柔らかく香る万能選手

柔らかい酸味と、ほのかに香るりんごが爽やかなお酢です。

癖がなく、使い勝手も良いので、重宝します。様々なスパイスと組み合わせることも可能。お寿司を作る際、米酢の代用もできます。

### ラディッシュ薄切り(塩もみ)

→ シードルビネガー+砂糖  
\*ラディッシュは皮付きのまま使用、1日置くと色が綺麗に染まります

### ウイキョウ(Fenouil)千切り(塩もみ)&ひよこ豆

→ シードルビネガー+菜種油(Colza)+カレー粉又はクミン

### カリフラワー(茹で)&玉ねぎスライス

→ シードルビネガー+塩/こしょう+オリーブオイル+フレッシュコリアンダー

## 甘味があり加熱も良

甘味が特徴の酸味の少ないコクのあるお酢です。

デザートやソースにも使用でき、味に深みを出せます。マスタード、オリーブオイルとの相性も抜群で、苦味のある野菜との組み合わせもオススメです。

### アボカド

→ バルサミコ酢+醤油+オリーブオイル (+あればワサビ)

### トマト&レンズ豆

→ バルサミコ酢+マスタード+エシャロットみじん+塩/こしょう+オリーブオイル+生パセリ

### アンディーブ(Endive)&クルミ

→ バルサミコ酢+マスタード+塩/こしょう+オリーブオイル

\*一口アドバイス\*

甘味を抑えたいときは赤ワインビネガーと半々で使用してみてください