

ちょいと一服



私的な酢的(すてき)なは・な・し



♪ うちの酢 ラインナップ ♪

後列左から

- ・らっきょ酢
- ・つけもの酢
- ・5倍酢
- ・りんご酢
- ・味ぽん

前列左から

- ・バルサミコ
- ・黒酢
- ・穀物酢
- ・赤ワインビネガー
- ・ハーブ入りワインビネガー



私的な酢づかい

- ・らっきょ酢, つけもの酢 . . . まんまつけもの用です。大根, みょうが, きゅうり.
- ・5倍酢 . . . なんとって5倍のPOWER。ピギナーさんには1+1高し。水分の出る和え物に。
- ・りんご酢 . . . フルーティなのでドライフルーツを漬けてます。
- ・味ぽん . . . 他の調味料も入っていて手軽。かけ酢や和え物に。
- ・バルサミコ . . . まだ上手に使えてはいけどサラダに。ちょっと憧れでした。少し高かったなあ。もっと高いのもありました。
- ・黒酢 . . . クセが強いので一番出番が多い。和え物, サガ煮物に。いわしやさんま, とり肉など
- ・穀物酢 . . . 手軽な値段がうれしい。料理にも使うけど掃除が主。
- ・ワインビネガー2種 . . . はいからは名前からしてサラダに。ハーブ入りはいつものサラダがカサめしにランクアップします。



無人島に行くとしたら... 酢はもちろん 持っていきます。酢さえあれば どんな葉っぱも食らうぜ



料理以外には

- ・布おむつや肌着の柔軟剤として (粉せっけんを使用していたので)
- ・シンクに白く残る水はねあとに "お酢のチカラ" ってCMあったなあ
- ・冷蔵庫や流しの下のお掃除に
- ・スポンジまな板の除菌に

酢使いはとっても奥深いです。まだ入り口に立ったばかりですが、その奥深さを伝えたいな



世の中洗剤はいっぱいあるけど "口に入る物" として安心しますね!