



# しいたけだし酢

「本物を至高へ」

ブランド知多露地栽培

原木椎茸を丁寧に水出しし、

そのだし汁に再度椎茸を

漬け込み、旨味を最大限

引き出しました。



ココノエフーズ株式会社

〒447-0844

愛知県碧南市港本町4番地38

TEL 0566-41-9991

<https://www.kokonofoods.co.jp/>

# 「美味しい」を作る

【ブランド知多露地栽培原木椎茸】



農薬を一切使用せず、  
厳しい気候に耐えて  
成長するほど大自然の  
パワーを吸収し、香りと  
美味しさが凝縮した  
「しいたけ屋 平松」  
の乾燥椎茸。



【純米酢とりんご酢】

国産米のみを使用して醸造し、風味がよくまろやかな酸味の純米酢と、国産りんご果汁からアップルワインのもろみを造り、みずみずしいりんごの甘さとさわやかな酸味のりんご酢。

【元祖本格三河仕込み九重櫻】

二五〇余年、昔ながらの製法で作られ、大正から昭和にかけて開かれた、全国酒類品評会で唯一の「名誉大賞」を受賞。

## 「本物を至高へ」食を彩るだし酢

< ちらし寿司 >



ご飯3合に  
本品100mlを混ぜる

< ピクルス >



お好みの食材に漬け込む

< 照り焼きチキン >



焼けた鶏もも肉1枚に  
本品大きじ3を絡める

## 「出汁は美味しい」



レシピはこちら

ご家庭で出汁を手作りする事は非常に手間と時間がかかってしまいます。忙しい現代社会において少しでも手軽にご家庭で本物のお出汁を味わっていただきたい。そんな思いから「しいたけだし酢」を作りました。



ココノエフーズ株式会社

〒447-0844  
愛知県碧南市港本町4番地38  
TEL 0566-41-9991

<https://www.kokonofoods.co.jp/>