

粉末酢のご紹介

68-01

醸造酢と米酢の2種類をラインアップ。自然な酸味・醸造香をプラスします

さし「す」せそ

料理、特に和食の基本となる五つの調味料の一つであるお酢を自然な酸味、旨味、豊かな醸造香はそのままに、パウダー化しました。

粉末ドレッシング、粉末飲料、スナックシーズニングなど、液体のお酢がそのまま使えない場面で大活躍
扱いやすいパウダーで、手軽にお酢の風味を加えられます。

原料酢の種類として、醸造酢・米酢の2種をラインアップ。
受注生産品として、果実酢・黒酢など、様々なお酢をパウダー化可能です。



こんな用途に使えます

●調味料

すし酢の素、酢豚の素、粉末ドレッシングなど酢を効かせた粉末調味料や、サンラータンなど、酸味豊かな粉末スープに。隠し味として醤油ベースのスープに少量加えて、醸造香の補強にもお勧めです。



●製菓素材

サラダ味・レモン味など、酸味を効かせたスナック菓子や、卵黄パウダーと合わせて、マヨネーズ風味の味付けに。チョコレートやガムなど水の使用量が限られる生地への練り込みもお勧めです。



●飲料素材

りんご、ベリー類など、果汁パウダーと合わせて、簡単に粉末ピネガードリンクが作れます。水や炭酸の他、紅茶や牛乳(ヨーグルト風になります)で割っても美味しくいただけます。



●日持ち向上用途

お酢には食べ物を痛みにくくする防腐・抗菌作用があり、古くから寿司やピクルスなど保存食に用いられてきました。粉末酢にも同様の効果があり日持ち向上効果のある食品としてお使い頂けます。



ラインアップ

品名	原料酢	製品形態	品質特徴	標準成分値(%)		賞味期限
				酸度	食塩分	
粉末米酢	米酢	18kg/ クラフト袋	米酢を使用したコクのある風味、ツンとした醸造香が特徴。 液体米酢の約2.2倍の酢酸分を含みます(*1)。	10.0	—	12ヶ月
粉末酢F	醸造酢	20kg/ クラフト袋	醸造酢を使用した高酸度の粉末。 液体穀物酢の約3.6倍の酢酸分を含みます(*2)。	15.2	7.7	12ヶ月

(*1)米酢酸度=4.4%として算出。(*2)穀物酢酸度=4.2%として算出。(参照「日本食品標準成分表」)

受注生産承ります

りんご酢、ぶどう酢(ワインビネガー、バルサミコ酢含む)などの果実酢や黒酢などの穀物酢、もろみ酢など、様々なお酢をパウダー化できます。パウダー化したいお酢がございましたら、お気軽にご相談下さい。

また、酢を中和した中和物も製造可能です。
酢を含んだタブレットやソフトカプセルなど、健康食品素材としてお使い頂けます。



お問い合わせは…



佐藤食品工業株式会社
Sato Foods Industries Co.,Ltd.

〒485-8523 愛知県小牧市堀の内四丁目154番地
TEL:0568-77-7315 FAX:0568-72-0273
URL:https://www.sato-foods.co.jp

2021/5

粉末酢を使ったレシピ例

飲料

ビネガードリンク



お酢ドリンク市場好調。生産量は約3割増

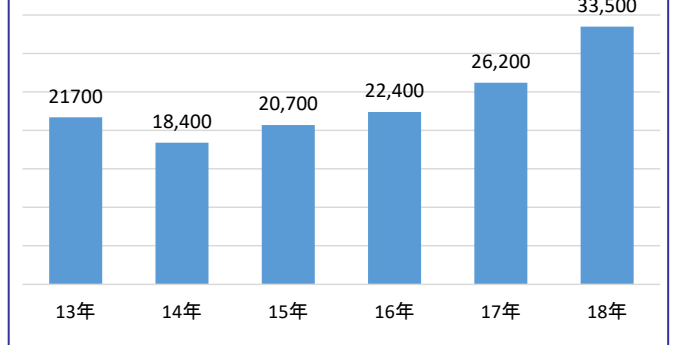
18年の酢飲料の生産量は前年比27.9%増の3万3500kL。
大手メーカーによれば、昨年の飲用酢市場は2割以上増加し、
小売りベースで約210億円まで拡大しているという。
健康素材として定着している食酢だが、18年は人気テレビ番組で
何度も紹介されたことから成長に勢いがつき、試しやすい
お酢ドリンクの注目が一段と高まっている。

(食品産業新聞社ニュースWEB 2019年3月30日号)

→健康志向を背景に、2019年・2020年度も前年比1割以上伸長
と引き続き増加傾向。

酢飲料の年次別生産量(kL)

(一般社団法人全国清涼飲料連合会調べ)



○りんご風味



粉末米酢	...	2.5g
ふじりんごパウダーC7	...	0.7g
香料(アップル)	...	0.05g
甘味料	...	0.075g
酸味料	...	0.05g
水	...	100ml

→ 砂糖に置き換える場合: 7.5g

○ブルーベリー風味



粉末米酢	...	2.0g
ブルーベリーC28	...	0.7g
香料(ブルーベリー)	...	0.08g
甘味料	...	0.075g
酸味料	...	0.06g
水	...	100ml

○甘酒風味



粉末米酢	...	2.0g
酒粕パウダーD76	...	0.75g
甘味料	...	0.05g
水	...	100ml

○スポーツドリンク風味



粉末酢F	...	0.8g	香料(グレープフルーツ)	...	0.05g
グレープフルーツC79	...	1.5g	甘味料	...	0.05g
レモンパウダーC2	...	0.1g	酸味料	...	0.05g
レモンC54	...	0.1g	水	...	100ml

★フルーツ系や甘酒風味など
甘いビネガードリンクには粉末米酢がお勧め。

★粉末酢Fは食塩分を含むので、塩味の効いた
スポーツドリンク風味との相性が良いです。
左記配合の場合、100ml当たりNaを約50mg含むので
「熱中症対策」にもなります。

製菓

ビネガーチョコ



チョコレート(ホワイト/ミルク)	...	100g
粉末米酢	...	5g
または粉末酢F	...	2g

★粉末なので直接チョコレートに練り込むことができ
お酢の効いた酢っきりチョコレートを作れます。

調味料 ・製菓

粉末ドレッシング・ シーズニング



○エビマヨ風味



粉末酢F	...	10.0g	他 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) 香料 酸味料 甘味料
砂糖	...	42.3g	
食塩	...	15.0g	
卵黄パウダー	...	8.0g	
エビパウダー	...	3.0g	
呈味力海老みそエキス	...	1.5g	
粉末はちみつ	...	1.0g	
粉末昆布エキスNV-203	...	1.0g	
粉末醤油	...	1.0g	

★卵黄パウダーと合わせて、マヨネーズ風味に。
さらにエビパウダーも加えると、エビマヨ風味に。

調味料

粉末すし酢



粉末米酢	...	10.0g
または粉末酢F	...	6.0g
粉末昆布エキスNV-203	...	0.2g
砂糖	...	12.5g
食塩	...	2.0g

★米一合分のごはん(約320g)に粉末を混ぜ合わせる
だけで簡単にすし飯を作れます。
余分な水分がないので作業性に優れています。

○シーザーサラダ風味



粉末酢F	...	10.0g	他 酵母エキス 調味料(アミノ酸等) 酸味料 香料
砂糖	...	46.6g	
食塩	...	16.0g	
チエダーチーズパウダー	...	7.0g	
香辛料	...	2.8g	

★チーズパウダーと合わせて、シーザーサラダ風味に。
粉末ドレッシングやスナックシーズニングにお勧めです。