



こんにちは♪ カニピーです♪  
私は秋が一番好きです。どこを見渡してもキレイに色付いて見てたけどワクワクします。秋は短かいです。冬は着実に近づいて来ます。  
お鍋か食卓に並ぶことも少なくなりますよ?  
そこで今回はおうちでほん酢を紹介させて下さい。  
お口に合うと嬉しくなる...それがストレート。

はこれ!! 年中冷蔵庫に常備しますよ。~

チョコ かけぽん 400ml 452円(税込488円)

マイルドな酸味のゆず醤油です。本醸造丸大豆うすくら醤油をベースに、高知県産のゆず果汁を使用したつりかけ専用「ゆず醤油」です。お鍋はもちろん、焼肉やしゃぶしゃぶ、サラダや冷奴にかけてもあさり食せかせます。お召し上がりください。

私は雅炊にはんかくをやってます。柚子の酸味が玉子と野菜と一緒に味でいくらでも食べられてしまりますよ。又、白菜や葉物野菜を湯がいて(ほって)これをかけたりと、夕飯の一品には、便利です。

(2) ちょっと高級感が出た、時やお客様をもなす時にはこれがいい?  
正伝醤油 生ほん酢・すだち・ゆず 各360ml 500円(税込540円)

- ・ あだち生ほん酢...徳島県産ゆだち果汁を使用したあさりと気品のあるほん酢
- ・ ゆず生ほん酢...高知県産のゆず果汁を使用。ゆずの豊かな香りとやわらかさは酸味を演出します(ほん酢です)。(詳しいは [shokinsyoyu.jp](http://shokinsyoyu.jp) で検索してください)

お鍋はもちろん、焼魚や餃子、焼肉などあさり食べたい時にサッとひとつかけ下さい。一度使うと他のものでは決まりません。あめ声も耳にします。みなさんはすこちがけ?! ゆず?!

翻篇 ...キムラフ特賞! (内) 本醸造 美濃特選味付ほん酢 360ml 520円(税込561円)  
すだち果汁とゆず果汁使用。利尻昆布と枕崎のかつおぶしと一緒に使用。  
上品なキルリほん酢で 村井商店さんは取り寄せで常備します。ハビーユーザー。  
今期から新規取扱い商品です。キムラファンばかりよりも一度は味わっておきたいですね。

あとがき

山の木々が色づき始め、冬。足音がドンドン近づいて、また食事と不安と期待感が入り混じってたか落ち着かない。今日このまま、手持ちのかかみ過ぎでどうか? 私の期待感は0.1は温かい美味しい食べ物。牛乳やお鍋は月の1/3はお世話にならやまう。笑。金剛スープも色々な物がありますよね。サ合は金剛スープの味を準じて途中焼きをたらほん酢と味変する事があります。ほん酢に比例してみれば又、教えて下さるね。これは最後まで飲んで下りみないと、ござります。次方も宜しくお願いします。あ

