

ぼん酢 すだちの郷



自家農園で農薬を使わずに育てたスダチと、だし、本醸造しよめだけで作ったぼん酢。他のかんきつ果汁などは入れず酢はスダチ果汁だけ。ブドウ糖や合成保存料も使用していない。もともとスダチ農家。間伐などをして風通しを良くすることで、無農薬でも品質のいいスダチの栽培を実現。そのスダチを多くの人に味わってもらおうと、自分で加工して商品化した。スダチを一個ずつ半分に切って搾る機械も開発。手搾りの感覚を再現し、苦みやえぐみを残さない果汁を作っている。

再現の感覚の手搾り

ええもん、よろけ

阿波の逸品

スダチ以外の原料にもこだわり、最高級昆布として有名な利尻昆布と枕崎産のかつお節でだしをとっている。スダチの香りと高級だしの味わいが絶妙だ。



三百弱六百三十円。吉野川市美郷、あぐり工房美郷
 〆電0883(43)2644〆。