

# 色は山吹色、甘酸っぱい香りの 薩摩古法玄米酢 — 福山酢

昔ながらの伝統ある天然醸造による「薩摩古法玄米酢」は、  
福山酢独特ともいえる苗代川焼のかめ壺で古式豊かに醸造します。  
およそ200年の歴史をもつ福山酢の醸造方法は、現代もそのままの姿で継承し続け、  
天然の美酢として健康用に生産いたしております。原料は玄米だけ、もちろん無添加です。  
玄米に含まれる豊富な栄養分は健康用のお酢として最適の原料と考えます。

お酢は、昔から日常生活に欠かせないものとして使っていましたが、健康用としても大切な食品です。お肉・魚貝類などをお召し上がりの際は、玄米酢を使った酢物を摂ってください。玄米酢はアルカリ性食品です。



■飲み方／玄米酢をそのままお飲みになりますと酸味を強く感じますので、飲みやすいように薄めてください。

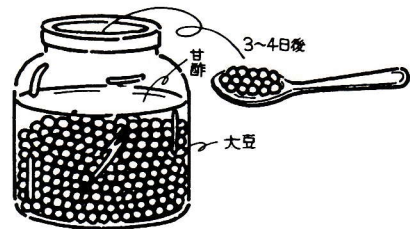
- 天然のハチミツと玄米酢を1対1で混ぜて、お飲みください。  
(飲み方は、下記のイラストをご参考に)
- お風呂に玄米酢200ccを注ぎ入浴しますと、玄米酢に含まれる豊富なアミノ酸などによる作用で健康入浴が楽しめます。
- 生野菜に良質の植物油と玄米酢のドレッシングをつくり、たっぷり注ぎますとお手製の健康食品です。



●健康に酢大豆をつくり、お召し上がりください。

- 作り方／①歯の丈夫な方は、大豆をこげないように弱火で炒る。  
②玄米酢に水1割を加え、蜂蜜を好みに応じて加えます。  
③①と②を熱いうちに混ぜて広口瓶に移します。  
④3日目頃から甘酢と一緒に食べます。

※歯の弱い方は、大豆を柔らかく煮たものをお使いください。



●原料は玄米だけを使用していますので、沈殿物などが生じる場合もありますが、使用に支障はありません。●無添加品ですから、開栓後は冷暗所に保存してください。

## 福山酢醸造株式会社

鹿児島市西田3丁目16-3  
TEL 099(256)2515(代)  
FAX 099(258)6612  
工場 鹿児島県始良郡福山町福山2631