

豊かな風味丸ごと

「十勝あずき酢」

帯広市

全国一の豆の産地、帯広市の十勝丸勝が厳選した十勝産の小豆を原料として、独自の製法（製造特許申請中）で造っているのが「十勝あずき酢」。小豆が本来持つ有用な機能性と豊かな風味を丸ごと生



十勝産の小豆を使った「十勝あずき酢」

かし、品質にこだわった純粋酢だ。

含まれるアミノ酸は黒酢や米酢の2倍、うま味成分のグルタミン酸は4倍もあり、既存の酢よりこくがあってまろやか。原料の小豆由来のポリフェノールやミネラルも豊富で、健康食品としての機能性も備えている。

このほか金時豆を原料とした「十勝金時酢」や白いんげん豆の「白いんげん酢」、十勝産ナガイモが原料の「十勝ながいも酢」、カボチャの「十勝かぼちゃ酢」もある。

価格は275ミリ入り1,500円（税別）。

問い合わせは丸勝ヘルシーフーズ事業部、0155（37）4104。