

『有機すだち酢』の商品名が変わります

2011年12月5日

当商品は有機すだち果汁100%の果汁ですが、弊社の地元徳島などの四国では、**柑橘果汁を酢の代わりとして使用**していたため、**伝統的に「すだち果汁」と呼ばずに「すだち酢」という呼び方**をしており、そのため、商品名も「すだち酢」と表現しておりました。

しかしながら、このような事情をご存知ではない方が大変多く、当商品を酢酸発酵させた「酢」と勘違いされることが大変多く、100%天然果汁ということが分かりづらいのではないかとのご意見をいただいたため、この度、**商品名を「すだち果汁」に変更**することとなりました。

使用方法といたしましては、今まで通り、

- ①酢の代わりとして、ドレッシングやちらし寿司などの料理に
- ②刺身や焼魚などにかけて
- ③水炊きやしゃぶしゃぶなどのたれ作りに
- ④お菓子作りの材料に
- ⑤蜂蜜などと混ぜてお湯や水、焼酎などに入れてドリンクとして

お楽しみ下さい。

切り替え時期は2012年2月中～下旬頃より商品名を変更した商品の出荷が開始になると思われます。

商品名
有機すだち酢



有機すだち果汁

変更前



変更後

