

お酢トーナメント結果発表！
酢好きさんが選んだNo.1のお酢は「りんご酢」！

「お酢でおいさと健康を考える会（以下、お酢健）」は、2020年11月26日（木）～12月29日（火）の期間に、お酢が好きな「酢好きさん」のためのTwitterアカウント、「お酢好き集まれー！」のフォロワーを対象に、「酢好きさんがいちばん好きなお酢」を選んで投票する「お酢トーナメント2020」を開催いたしました。結果は「りんご酢」が見事優勝となりました。お酢健は「お酢でおいさと健康をひとつに」をテーマに、お酢が持つさまざまな魅力をお届けしてまいります。



■お酢トーナメント結果

本トーナメントは、お酢健が運用するTwitter「お酢好き集まれー！」アカウントのフォロワーの皆さまによる投票で選んでいただいております。正真正銘の”お酢好き”が選ぶお酢トーナメントとなっております。まずは、全8種類のお酢を厳選して予選をスタート。熱い闘いを勝ち抜き、「黒酢」「りんご酢」「穀物酢」「米酢」の4つが決勝に進む結果となりました。決勝戦の総投票数は13,120票を集め、「りんご酢」が5,463票を獲得し見事優勝いたしました。「りんご酢」には、「りんご酢にはまっているので投票します！甘酸っぱい感じがたまらない…」「毎日りんご酢を飲んでます！飲

みやすく本当に大好きです！」「子どもたちも炭酸で割って飲んでます！お料理にも使えるので必ず常備してます！」など、「りんご酢」への愛あふれるコメントがたくさん寄せられました。その他、2位の米酢(2,800票)には「やっぱり何の料理でも使える米酢、最強！」、3位の黒酢(2,442票)には「お料理に使うとコクが出るのでよく使っています！」、4位の穀物酢(2,415票)には「何にでも馴染める優等生！」などのコメントをいただきました。



りんご酢のおすすめレシピ

りんご酢は、りんごの果汁を主原料にした食酢です。さっぱりとした風味が特徴で、ドレッシングにしたりマリネにしたり、と使い方はさまざま。はちみつを加え牛乳で割れば、朝に飲みたいスッキリドリンクとしても活躍してくれます。「りんご酢」を使ったおすすめレシピの酢ミルクをご紹介します。



材料(1人分) 牛乳……120ml りんご酢……大さじ1(15g) はちみつ……大さじ1(15g)
作り方 グラスにりんご酢大さじ1、牛乳120ml、はちみつ大さじ1を入れて、よく混ぜれば完成です。

お酢でおいしさと健康を考える会・お酢好きアカウントについて

株式会社おいしい健康と株式会社Mizkanは、「お酢」が持つ魅力を、正しく広く皆さまにお伝えし、日々の食事でおいしく活用して頂くため、「お酢でおいしさと健康を考える会」を設立しました。今日のその一食が、未来のからだを作ること。その大切さを、医療従事者や料理研究家、有識者の方々を通じて多くの生活者の皆さまに広めるために活動しています。お酢健WEBでは毎月さまざまなレシピやお酢に関する情報を紹介しています。ぜひご覧ください。

また、Twitterアカウント「お酢好き集まれー！」も運用しております。お酢が好きな「酢好きさん」のためのアカウントとしてお酢の、おいしい・たのしい・ためになる情報を日々発信しています。(フォロワー数は2021年1月現在50,000人超)

お酢健WEB：<https://osuken.jp/>

Twitterアカウント：https://twitter.com/osu_lv

＜報道関係者様のお問い合わせ先＞
事務局(株式会社おいしい健康内)担当
Email: sales@oishi-kenko.com