

飯田酢造店

掛川市横須賀362
TEL:0537-48-2743
営業時間: 9:00~15:00
定休日: 日曜日、祝日



左から、鶏唐揚げの味付けや小魚のべにオススメの「梅酢」、寿司職人にも愛されるプロ使用の「マルカメ酢」、甘さ控えめですし酢や酢の物料理にぴったりの「いいす」、柚子が決め手で餃子や天ぷら、鍋料理に最適の「かめぼん」



大根おろしに「かめぼん」をかけたものと、炊きたてのご飯に「いいす」をかけた酢飯を試食させていただきました、そのおいしさに舌鼓。

90年以上前から手
作りで酢を作っている
なんてびっくり!!



オススメは、「特撰いいす」砂糖も塩も加えることなく手軽に美味しい寿司飯、酢の物料理が作れます!その他にも数種類のお酢があり、どれも魅力的ですね!

「日本史 B」生徒の感想

- ・飯田酢造店さんのお酢は、刺激が少なくまろやかな口当たりが特徴なので、食べやすいと思います!5種類のお酢があるので、色々な料理を楽しむことができます。
- ・大規模なお店や工場で作るのは違い、1つ1つ丁寧に塩の分量など独自の配合で製造しているから、地元の人たちにもずっと愛され続けているんだと感じました。
- ・廃業の危機を乗り越えて今まで続けられたのは「お酢を待っているお客様がいるから」「お酢を使って喜んで下さる方の姿を見ると頑張れる」と聞いて、とても素敵だなと思いました。



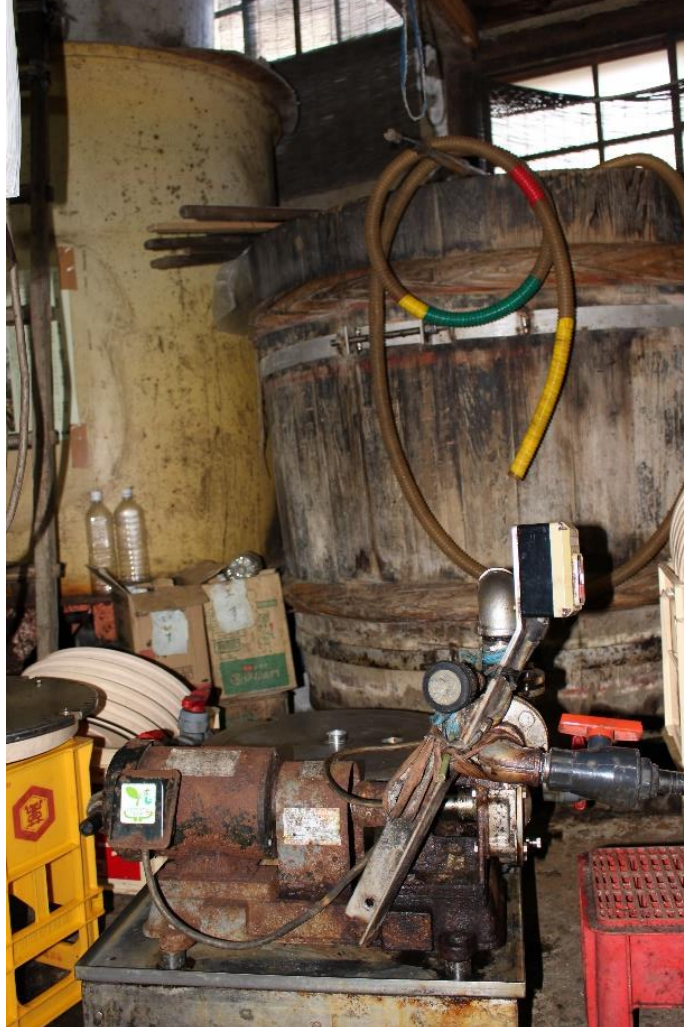
伝統を守り続けてきた4代目店主。後継者不足などの問題もあるが、お客様の喜ぶ姿や美味しいという声に励まされ、一本一本丁寧にまごころをこめてお届けする。



生徒たちは、飯田酢造店の歴史、酢の作り方やおすすめレシピについて講義を受けた。

最強の調味料「酢」!

酢は殺菌・抗菌作用があります。また、高血圧予防、疲労回復、骨粗鬆症予防など、毎日30ccほど取るだけで健康維持は間違いなし!
「酢ピーナッツ」「酢飯」「あさりの味噌汁」「レモン酢」「酢生姜」「氷酢玉葱」「きゅうりのキュウちゃん漬け」などがオススメ。レシピも教わりました。



上は濾過器。下は瓶の洗浄機。ともに先代から受け継いで何十年も現役で動き続けている。メンテナンスも欠かさず行っている。

掛川市の南部にある旧横須賀藩の城下町に昭和四(一九二九)年に創業し、当時から日々丁寧に一瓶ごとと手作業で製造するなど、伝統の味を守り続けてきた。飯田酢造店の食酢は酒粕を原料とした醸造酢で、刺激が少なくまろやかな口当たりが特徴。通常の醸造酢のほか、砂糖で味付けした調味酢「いいす」や「かめぼん」として親しまれている。ぼん酢など、主に五種類の商品を製造販売している。長年、横須賀の地に伝わる酢の伝統製法や店主のこだわりについて学ばせていただいた。



今は使われていないものの、昭和四年の創業当初から大切にされてきた大きな木の桶が蔵の中に眠っている。

飯田酢造店の「梅酢」を用いたおすすめレシピ!

梅から揚げ...鶏肉を下味(梅酢・酒)に漬けてよく揉み、2分ほどおき揚げます。
梅うどん...だし汁に梅酢、みりんを加えてかけつゆを作ります。
梅酢焼き肉...牛肉など生肉を焼く前に梅酢に数秒ぐらせます。
梅さきゅう...だし汁、食塩、梅酢を合わせ、液体にキュウリを20分ほど漬けます。
アジの梅酢...アジを三枚におろして、一口大に切り分け、梅酢に1分ほど漬けます。



瓶を丁寧に洗浄し、再利用している。お客様の喜ぶ姿がやりがいという店主。



従業員は店主を含めてわずか3人。経営の危機を何度も乗り越え、伝統の味を守り続けてきた。製造から配達まで全て3人でこなす。



飯田酢造店は、お客様の声を大切に、昔ながらの伝統の味を守り続けている。