

# ワインビネガー

## GOYA®ペドロヒメネス・シェリービネガー

美しく深いマホガニー色、舌に残るこくのある甘味、干しブドウのアロマのアクセント、滑らかな舌触り、これらは GOYA® ペドロヒメネス・シェリービネガーをよく表している特性です。

ブドウを天日で干し、濃縮された極めて糖度の高いモストを使って熟成させたペドロヒメネス・ワイン、その独特のエッセンスを含んだ他にはない調味料です。この味を愛する人々は、きっと堪能することでしょう。

ワインとシェリーブランデー発祥の地（アンダルシア）で最低6ヶ月間樽熟成して出来た製品は、絶妙なセミスweet・ビネガーで、アクセントの利いたボディと濃厚さ、そして甘草やローストを思わせるアロマがあります。



**GOYA®**  
ESPAÑA

容器形状：ガラスボトル入り  
原産国：スペイン

## 👨‍🍳 召し上がり方・マリアージュ

グリーンサラダ、パスタのほか、米、キノア、アマランサスなど穀類の味付けにも最適で、独特の個性豊かな味に仕上げます。

**GOYA® ペドロヒメネス・シェリービネガー**を使えば、生野菜のクルディテ(前菜サラダ)のドレッシングや温サラダのレディクション、ソース、ピナグレットソースなどが絶品に仕上がります。その豊かな香りとソフトな味わいは、肉や魚の酢漬けやマリネ、カルパッチョにエレガントな風味を加えてくれるほか、ほんの数滴垂らすだけで、どんな豆煮込み料理もおいしく仕上げます。



米料理



サラダ



パスタ



ソース&調味料

## 🧤 おススメ



**グッドシーズンズドレッシング:** **GOYA®** 調味料ミックス[ペッパー味]、砂糖、タイム、バジル、セロリソルトを混ぜておきます。また別の容器で **GOYA®** ペドロヒメネス・シェリービネガー、**GOYA®** エクストラバージン・オリーブオイルを混ぜ合せます。乾燥調味料が全体によく混ぜたら、液体の調味料を加えて密閉容器に移します。力強く振って混ぜれば出来上がりです！

**甘酢ドレッシング:** **GOYA®** エクストラバージン・オリーブオイルを6、**GOYA®** ペドロヒメネス・シェリービネガーを1、レモン汁を1、マスタードを1、はちみつを1の割合で混ぜ、ブラックペッパー少々を加えます。中華サラダやキャベツ炒め、シャキシャキ野菜にピッタリです！

**クラシックなスペイン風ドレッシング:** **GOYA®** ペドロヒメネス・シェリービネガーと **GOYA®** エクストラバージン・オリーブオイルを1:3の割合で乳化するまで混ぜ合わせます。冷製料理やあらゆるタイプのサラダにどうぞ！



### 知っていましたか…?

“ビネガー(酢)”という言葉は、“ビノ・アグリオ(酸っぱいワイン)”から来ています。樽の中で酸敗したワインが、食品の保存や料理の味付けに使われるようになったものです。

**GOYA®**

ESPAÑA

おいしいはずですが、**GOYA** ですから