



美食家
Master Channels

 **mizkan**TM
有滋有味 享受健康TM

味滋康TM

白菊[®]商品介紹



歷史悠久的白菊®

味滋康在日本傳承超過200年的製醋歷史

白菊®秉持著江戶前壽司店御用品之稱號，
提供給您這款最適合做壽司的醋，本品為味滋康的自信之作。



1804 味滋康初代創業者使用酒粕當作原料研發出赤醋，當時被認為是最適合做壽司醋飯的醋而廣受好評。

1950 比起讓米飯染成紅色的酒粕醋，保留了米飯純白顏色的壽司更受歡迎！為迎合江戶前壽司店的需求，研發出以米醋為基礎的白菊®。

至今 隨著時代演進，不停地改良精進。目前已推展到日本全國乃至世界各地壽司店並廣受好評。



白菊®商品特色

白菊®為何被評為適合做壽司的醋呢？

白菊®以米為原料，有著順口酸味和酒粕的甘醇美味。

分析原醋的香氣成分及感官評價的結果可知，白菊®清爽無刺鼻味，且能帶出米飯原本的甘甜香氣，是最能襯托出壽司醋飯風味的醋，所以深受日本壽司店們支持及推崇。



20L/箱



1.8L/6入

※ 壽司醋的製作配方例（以生米150g為基準）

白菊®：20ml、砂糖：13g、鹽：4g（可隨喜好調整糖鹽比例）



更多應用料理

肉



燉煮/炒物調理中更加清爽！

魚



壽司以外也交給白菊！

菜



使用蔬菜邊角料醃製活用！

日本米其林指南店家的評論

美味壽司的關鍵在於配料與醋飯味道的均衡。
因白菊®沒有異味，所以不會妨礙到品嚐配料美味。

因白菊®沒有嗆鼻氣味，
且與各種配料很搭配，所以選擇白菊®。

選擇白菊®的主因是不會有餘味殘留、很清爽。
爽口的感覺是重點。

白菊®沒有刺鼻的味道。
我不太喜歡有強烈味道的醋飯。

(對配料食材而言)不論哪種食材都合味
所以使用白菊®。



壽司師傅訪問(鮭竜介)



影片連結



<https://bit.ly/3c5yUDH>

山根竜介師傅在東京銀座的壽司名店累積許多經驗，並於2015年開了「鮭竜介」餐廳。是間專注於讓客人可以愉快地享用正宗江戶前壽司的餐廳，師傅以其爽朗個性和鄭重的接待吸引了眾多客人。