

だいだい

『橙』の語源は

だいだい

『代々』から。

橙の果実は落ちずに2、3年枝になっていることから

代々(ダイダイ)続くと呼ばれ

「代々栄える縁起の良いもの」とされています。

有名日本料理店、老舗料亭など、プロの料理人の方々にも
長年、ご愛顧いただいております。



香川・徳島の選りすぐり 最高の時期を見極め収穫。

完熟した橙を搾汁。現在、当社では香川県産・徳島県産の橙を100%使用しています。うまみと酸味のバランスが良い完熟期まで待ってから搾汁しています。



ひと玉ずつ 大切に丁寧に搾る。

やさしくひと玉ずつ手絞り。柚やスタチのように大量に搾汁はしません。苦みや渋みが出ないように手で絞るかのごとく適度にこしながら、ひと玉ずつ丁寧に搾っています。



「希少」と「希少」をブレンド。 『極上』が産まれる。

二種類の橙をブレンド・熟成。希少で上品な香りの本橙と酸味が良い酢橙をほどよい割合でブレンドし、料理人にとって使いやすい酸度に整えます。その後、超低温で熟成。長年蓄積した独特な製法によって作り上げた橙酢はまるやかな味と芳醇な香りに定評があります。



サラダに



餃子に



しゃぶしゃぶに



【四国産】
だいだい
だいだい
だいだい
なま搾り(200ml) 1,300円(税抜)