

## WEB 動画「ミツカン酢クール教えて！赤野先生」配信開始！

～ミツカンのお酢博士から学ぶ！お酢の知られざる魅力をご紹介～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO 兼 COO:吉永 智征、以下ミツカン)は5月21日(金)より、WEB 動画「ミツカン酢クール教えて！赤野先生」をミツカン公式サイトくらしプラ酢(<http://www.mizkan.co.jp/k-plus/>)とミツカン公式 YouTube チャンネル(<https://www.youtube.com/channel/UCCD53J5wmUqItjiNWMQCB9g>)にて公開いたします。

### WEB 動画について

本動画では、ミツカンの中でもお酢博士と呼ばれるほどお酢に関して詳しい知識を持つ社員が、パペットキャラクターの「すっぺ」と一緒にお酢の知られざる魅力を解説いたします。酸味をつける調味料として使われることが多いお酢の新しい活用方法として、毎日の料理にすぐに取り入れられる内容から、お子様と一緒に楽しめる内容まで紹介しておりますので、ご家族でもお楽しみいただける内容となっております。動画は全10本、5月21日より順次公開いたします。

### WEB 動画概要

公開日:2021年5月21日(金) 11時より順次

5月21日(金)公開動画 URL:

「今解き明かす！お酢とミツカンその歴史と真実！！」(6分25秒) URL:<https://youtu.be/GzaZG3w2FFE>

「使い分ければおいしさ新発見！手作り合わせ酢も覚えちゃおう！」(5分25秒)

URL:<https://youtu.be/ZBcMPO0wIQ0>

「お酢で食欲！食感！！美味しさアップ！！！」(3分42秒) URL:<https://youtu.be/624U3msMidU>

「お酢の力で防腐・静菌！！」(5分10秒) URL:[https://youtu.be/7\\_sWe6RV8aA](https://youtu.be/7_sWe6RV8aA)

・1 限目「今解き明かす！お酢とミツカンその歴史と真実！！」

人が作った調味料の中で最古の調味料のひとつと言われているお酢の誕生や歴史、お酢の製造工程を紹介しております。



・2 限目「使い分ければおいしさ新発見！手作り合わせ酢も覚えちゃおう！」

穀物酢や米酢、黒酢、りんご酢など様々なお酢のおすすめの使い分け方法や、合わせ酢の作り方を紹介しております。



・3 限目「お酢で食欲！食感！！美味しさアップ！！！」

夏バテ時にもさっぱり美味しく食べられるおすすめレシピや、お酢が料理を美味しくする力について解説しております。



・4 限目「お酢の力で防腐・静菌！！」

食品を傷みにくくするお酢の加え方や、お酢を活用したキッチングッズの静菌方法について解説しております。



ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP：<http://faq.mizkan.dga.jp/>