

# 大分かぼすでオリジナルポン酢を!

## 自家製ポン酢の作り方

搾ったカボス果汁と同量のしょう油、米酢を混ぜ合わせます。

基本  
ポン酢



おいしい  
自家製ポン酢  
の出来上がり!

## ～さらにひと工夫でマイポン酢のできあがり～

お母さんは最近健康が  
気になるからゴマを加えて  
「ゴマポン酢」

お父さんは辛いのが  
好きだから七味を加えて  
「ピリッとポン酢」

僕は消化を助ける  
大根おろしを加えて  
「みぞれポン酢」

私はビタミンCを  
たっぷり摂りたいから  
米酢の代わりに  
カボスを入れて  
「ストレートカボスポン酢」



あなたの思いをカタチに。

Theおまかせ



大分かぼす  
マスコットキャラクター  
カボたん

## 「大分かぼす」で健康増進

### ●クエン酸

カボス果汁には、たっぷりのクエン酸が含まれています。(約5.5%)

### 【クエン酸の効能】

●疲労回復…乳酸分解促進 ●カルシウム吸収促進

### ●ビタミンC

ビタミンCも豊富で、レモンの約1.7倍も含まれています。

### 【ビタミンCの効能】

●風邪予防 ●抗酸化作用…間接的ガン予防  
●美白効果

大分県カボス振興協議会

TEL 097-506-3626 <http://www.oitakabosu.com/>