



はちみつのむ酢の

簡単ドレッシング



エコープマーク品かわら版



発行所

JAアグリイト福島

食品企画課

使用している原料はすべて国産という、エコープはちみつのむ酢はお子様からお年寄りまで美味しく飲める商品です。



夏は冷たい水やソーダで、冬はお湯で薄めてホットドリンクとして一年を通してお召し上がりいただけます。他に、牛乳や豆乳で、のむヨーグルト風で飲んでも楽しめる美味しい商品です。そして、ドリンクだけではなく、ドレッシングでもお使いいただけます。

★ノンオイルドレッシング

エコープはちみつのむ酢をそのままかけます。お好みで塩、コシヨウで味をととのえてください。

★中華ドレッシング

エコープはちみつのむ酢としょうゆを1:1で混ぜ、ゴマ油を適量で混ぜます。

★みそ

エコープはちみつのむ酢とみそを1:1の割合で混ぜ合わせます。個人的には、酢とみそを



中華ドレッシングで中華サラダ

2:1にして刺身こんにゃくや、湯豆腐にかけて食べるのがオススメです。



さっぱりとした後味！！



★ケチャップソース

エコープはちみつのむ酢とトマトケチャップを1:1、醤油を1/2の割合で混ぜ合わせます。酢豚などにお使いいただけます。

ここが自慢！

①使用する原料はすべて国産です！

原材料

- はちみつ (国産)
- リンゴ酢 (国産)
- 果実 (りんご (国産) レモン (国産))
- 砂糖 (てん菜 (国産))

②リンゴ酢の酸味とレモン果汁の酸味とはちみつの柔らかな甘さが、お酢独特のツーンとくる刺激を抑えま

した。③安価な液糖、添加物を原料として使用しておりません。

原材料がすべて国産なので価格は少し高めですが、安全・安心なこだわりある商品です。

注意！

はちみつを原料としているため一歳児未満の乳児には与えないでください。

編集後記

はちみつのむ酢は、確かに酢のあのツーンとした刺激があまりなく、甘いのが特徴です。そしてとても気になったのが、すべて国産の原材料を使用していることでした。特にはちみつが国産ということですが、

国産のはちみつは稀少と言われています。国内のはちみつを集める日本ミツバチが減少していることや、集める量が少ないなどの理由があるそうです。さらには、日本の天然はちみつは売られているあの状態で収集されます。輸入に多いはちみつは、花蜜を加熱したり、糖類を加えたりした加工はちみつが多く、ビタミンやミネラルなどの栄養を取り除いてしまいます。高い理由には訳がある。

栄養満点の手間がかかっている天然はちみつを使用したいはちみつのむ酢を味わってはいかがでしょう。ゼリーの素(クール)と合わせれば、簡単ゼリーも出来ます。(安藤愛美)