



新発売!

こだわりドレッシング

エコープマーク品かわら版

ほんのりチーズの香り! クリーミー豆乳

国内で栽培、生産、加工された原料のこだわりある「こだわりドレッシング」シリーズが登場しました。今回は、100%国産の大豆を使用したまろやかな豆乳の「クリーミー豆乳」をご紹介します。

ほんのりチーズの香りがある「クリーミー豆乳」はつけたり、かけたり用途はいろいろです。



きのこのパスタサラダ

材料

- サラダスパゲティ：40g
- しめじ：1/2パック
- エビ：3〜4尾
- ベビーリーフ：10g
- クリーミー豆乳ドレッシング：大さじ2

作り方

- ①サラダスパゲティは塩を加えた熱湯で茹で、水をよく切ります。しめじは石づきを取り、小房に分けサラダスパゲティが茹であがる1分前に鍋に入れ同時に茹でます。えびは熱湯で茹で殻をむきます。
- ②ボールに①とクリーミー豆乳ドレッシングを加え、よく和えます。器に盛り付けベビーリーフを散らします。



お手軽ツナ丼

材料

- ご飯 小井ぶり2杯分

発行所

JAライオンイト福島

食品企画課

- ツナ缶(小) 1缶 (400g)
- しょうゆ 小さじ1 (しょうゆ)
- キャベツ 50g
- トマト 1/2玉
- 玉ねぎ 1/2玉
- クリーミー豆乳ドレッシング 1/4カップ

作り方

- ①ツナ缶：汁をきり、しょうゆを加えて混ぜます。キャベツ：千切り。トマト：小さめの角切り。玉ねぎ：薄切りにし、水にさらしてしっかりと水けをきります。
- ②あたたかいご飯を小井ぶりに盛り、キャベツ、玉ねぎをのせ、その上にツナ、トマトを盛り付けてから、クリーミー豆乳ドレッシングをかけます。
- ③お好みで刻みのりを飾ります。



編集後記

新しい年度になりました。暖かくなり、過ごしやすい季節の春は、なんだか穏やかな気持ちになれますね。

しかし、花粉症の方にとっては辛い季節だと思えます。私も、今はまだ大丈夫でもある日突然花粉症デビューするかもしれないと思うと恐ろしいのですが、厳しかった冬を乗り越えて、暖かな日々へ向かう春は私には一番好きな季節です。

また、出会いと別れの季節でもあります。このエコープマーク品かわら版に開始当初から携わってきましたが、この春を持って、安藤は引退します。今までお付き合いありがとうございました。皆様にもエコープマーク品をより一層知っていただけたら幸いです。私も楽しく学びながらかわら版を作ることができました。どれも自慢の商品です。

今月まで担当させていただき本当にありがとうございました。(安藤愛美)