

新商品のご紹介

鍋の素



エーコープマーク品かわら版



発行所

JAライフワーク福島

食品企画課

- 特徴**
- ① 化学調味料不使用
 - ② 鍋一回分3〜4人前
 - ③ 5倍希釈（本品200gに水800mlを加える）
- 使用方法**
- ① 材料を食べやすい大きさに切る
 - ② 本品をよく振って鍋に入れ、水またはお湯700〜800mlを加え火にかける。
 - ③ 軽く煮立ったら肉を入れてアクを取り、残りの材料を加えて火が通るまで煮込んだらできあがり。



エーコープ野菜がおいしい鍋スープ
塩ちゃんこ
200g

鶏肉・鶏団子がオススメ



エーコープ野菜がおいしい鍋スープ
寄せ鍋しょうゆ
200g

鶏肉がオススメ



エーコープ野菜がおいしい鍋スープ
キムチ鍋
200g

豚肉がオススメ



エーコープ野菜がおいしい鍋スープ
豆乳
200g

豚肉がオススメ

調理器具としての鍋の歴史は人類が火を使って調理することを覚えた時からと言われ、日本では土器が鍋として使われていました。

今回の商品は化学調味料無添加、国産原料を優先した国産愛用マーク品です。

また、商品幅が12cmで重さが200gのコンパクトサイズのため、ご家庭での置き場所をとりません。素材そのままのおいしさを引き立てる、簡単、便利な鍋スープです。

鍋を囲んで家族団らんを楽しんで会話が弾めば、食欲が増したくさんの野菜を食べることができそうです。魚介類や海藻類も加えれば、色々な栄養を摂取でき理想的な料理と言えるでしょう。

(渡辺 幸一)

編集後記