

梅雨をふき飛ばそう！ さっぱりシリーズ

エコープマーク品かわら版

おすすめの商品

梅雨の季節

さわやか調味料で
心も体もリフレッシュ

ACらっきょう酢



○特徴

さわやか風味の甘酢です！らっきょうは、もちろんのこと、ピクルス、チラシ寿司にも簡単便利 ※下漬けは、不要です

○レシピ

アジの南蛮漬け
らっきょう酢で
簡単レシピ♪



アジ(4人分)	少
片栗粉	少
揚げ油	適
玉ねぎ	小1個
にんじん	小1本
ピーマン	1個
塩コショウ	適
しょうゆ	少
酢	1〜2杯

はじめした梅雨の時期、体調管理に、旬の美味しい野菜を沢山たべましょう！

- 作り方
- 赤唐辛子の量を除き、小口切りにし、調味料を合わせた中に加えて、漬け液を用意する。
 - あじはえら・わたを綺麗に、よく洗って水気をきり、片栗粉が小要量をまぶす。
 - 玉ねぎ・ピーマンを薄切りにして、水にさらす。にんじん・ピーマンは、薄切りにして、ピーマンはへたと種を取って、薄切りに。
 - 油を熱し、あじを入れて150℃前後の温度で、気長にカラッと(水分がなくなるまで)揚げ、揚げ油に漬け込む。
 - (4)のなかに(3)の野菜も一緒に漬け込み、半日位置いて味をなじませる。

入梅の季節・梅とはちみつで カリカリ梅ジュース



材料	
はちみつ	2kg
青梅	1kg
3%の塩水	

- 青梅を水洗いし、3%の食塩水に約2〜3時間漬ける。
- 水気をとった梅を木づちやピンの底でたたいてヒビを入れ広口ビンに入れる。
- はちみつを入れる。
翌日から1週間は、毎日1回底のほうからよくかき混ぜる。
* 10日で美味しく飲めます。
* 梅の実は1ヶ月過ぎると美味しく食べられます。

○レシピ

○特徴

日本国内の花から生産。殺菌作用・疲労回復に



AC 純粋はちみつ

○特徴

黒酢の香りを活かしたコクのある香ばしいドレッシングです。美容・ダイエットにオススメです。



たまねぎ黒酢ドレ



発行所

J Aライフクリエイティブ福島
食品企画課

健康に役立つ情報

6月4日から

歯の衛生週間

アパナチュール



○「愛顧感謝」

今年の3月末まで実施したキャンペーンでは、皆様から多くの反響をいただきました。

お客様から御支持をいただいている本商品の特徴・効果を、改めて、ご紹介いたします。

特徴・効用

界面活性剤不使用

初期虫歯を修復

歯石を抑え、口臭防止

強い殺菌作用！



むし歯の原因となる歯垢をからめとり、お口をすっきりします。

イベント情報

全農福島愛情館
「春の感謝祭」

リニューアル2周年につき「愛顧感謝」

5月30日、31日の2日間、郡山にある農産物直売所愛情館のリニューアル2周年を記念して「春の感謝祭」が開催され、多くの皆様にご来場いただきました。期間中、AC商品の試食販売を行いました。「らっきょう酢」や「漬物の素」などを使用したレシピを多数紹介。多くの方に、食べてよろこんでいただきました。



編集後記

前月号でもふれましたが、私の畑でアスパラが収穫期を迎えました。「たまねぎ黒酢ドレ」をふんだんに和えて、家族で喜びを味わいました。

はじめした6月、お近くのJA直売所で、新鮮野菜を購入のうえ、AC調味料で食を楽しんではいかがでしょう
(成瀬 邦治)