

季節行事レシピ満載

ACマーク品の検索はこちらにアクセス

JAライフクリエイト福島

検索



エーコープマーク品かわら版

新商品紹介

3月 春目前

行事の多い季節

商品・レシピを一挙公開

AC青汁

○特徴

国産原料にこだわり、九州で獲れた大葉若葉、ケール、明日葉、ゴーヤが配合された青汁です。皆さんご存知の通り、

どれも体に良い成分です
○こういう方におすすめ

○食生活が不規則な方
○美容・健康維持に関心のある方

飲みやすさが違います



野菜不足は飲んで摂る

4種類の九州産野菜を使用



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島
食品企画課

ホワイトデー おすすめレシピ

ACむしぱんミックス

○特徴

国産小麦を使用したミックス粉。作り方一つでクッキーやパン、菓子作りに欠かせない商品です。



ACむしぱんミックス

100g	
☆卵	1個
☆牛乳	40cc
☆砂糖	大さじ4
りんご	1/2個
☆溶かしたバター(マーガリン)	大さじ2

りんごのカップケーキ

- ①りんごを切り、塩水に浸す
- ②蒸しパンミックスを泡立てる
- ③①と②を混ぜ、シナモンを入れる
- ④カップに流し込む
- ⑤18分オーブンで焼く



ひな祭りレシピ

ACかんでん 白

4g包装で、簡単に寒天が出来ます。染み込みも早いのでいちごやりんごのジュースと相性抜群



ACかんでん 白

4g	
☆水	>0.0ml
●A:いちごジャム	4.0g
●B:ブルーベリージャム	1.5g
●C:いちごジャム	1.5g
●砂糖	4.5g
☆ゼラチン粉	1.2g
☆水	6.0ml
☆砂糖	5.1g

寒天クラッシュゼリー

我が家でひな祭りデザート



3月の漬物 おすすめレシピ

AC桜しば漬の素

○特徴

しば漬は7月〜9月が旬の漬物。桜しば漬の素は、時期を選ばず、春を感じさせる美味しい素です。



大根やきゅうりに華を添えてみては

イベント情報

JA東西しらかわ

2月4日JA東西しらかわ農産物直売所「みりよく満点物語」にて、エーコープマーク品の品目研修が開催されました。品目研修は初めてということもあり、試食を伴った商品研修を行いました。昼食では、直売所に併設されている「山ぼうし」のシェフによるマーク品を使った料理が振る舞われ、思わず活用術・レシピを堪能する事が出来ました。担当者の皆様からは、「セールスポイントが明確で役立ちます」との声をいただきました。



編集後記

当社の扱うACマーク商品、美味しいといっていただけの商品ばかりです。

当社もJAグループの一員として、各JA直売所にてAC商品の良さを発信します。

かわら版を作成するにあたり、子供達と一緒に食育を経験出来ました。(成瀬邦治)