

すてきせいかつ

# 酢的生活はじめましょ!

## 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

7月 七夕・海の日

### おすすめ品

子供たちにとっては  
たのしい夏休みの始まり

### AC漬けもの酢

#### ○特徴

穀物酢においしく味付け  
しました。とっても簡単  
にさわやか風味の甘酢漬  
けができます。



#### ○お酢の効能

- ① 食欲増進
  - ② 疲労回復
  - ③ ダイエット効果
  - ④ 美肌効果
  - ⑤ 殺菌作用
- 一日の摂取量の目安は、  
15ml〜30mlと言  
われています。採りすぎ  
にはご注意ください。

# エーコープマーク品かわら版



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島  
食品企画課

#### エーコープの「お酢」3つの特徴

1 POINT

主原料は国産のお米です。



現在、日本のお酢の原料穀物で一番多く使用されているのは、輸入の小麦やとうもろこし等で、お米も主に外国産です。エーコープのお酢は当然、国産のお米で、残留農薬のないお米を原料に使っています。

2 POINT

おいしさの秘密は優れたエキス分です。



お酢のおいしさ、まろやかさは含まれたエキス分によります。エーコープのお酢は、糖分やアミノ酸、有機酸類、ミネラル等バランスよく含んでいます。

3 POINT

体にやさしく。



エーコープのお酢は、合成保存料、漂白剤、うまみ調味料などは使用せず、自然の味を大切にしています。

#### ○材料(4人分)

### じゃがいもとトマトのさっぱりサラダ

- じゃがいも・・・中3個
- トマト・・・1/2玉
- 玉ねぎ・・・1/2玉
- ツナ缶・・・1缶
- エーコープ漬けもの酢・・・大さじ6
- 塩・こしょう・・・少々
- パセリ・・・適宜
- エーコープぶどうのオイル・・・大さじ2

#### ○作り方

- ① じゃがいもは、皮付きのままよく洗い、水気がついたまま1個ずつラップに包んで電子レンジで加熱する。(600Wで12分〜14分)粗熱がとれたら皮をむき、2cm角の大きさに切る。
- トマトは、1cm角の角切りにし水気を切る。
- 玉ねぎはみじん切り。

- ② ポウルにじゃがいも、玉ねぎ、ツナ缶を入れエーコープ漬けもの酢を加えて全体をよく混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を整える。
- ③ を器に盛り、上から角切りにしたトマトをのせパセリを散らす。最後にエーコープぶどうのオイルを全体に回しかける。

は、当社の扱うACマーク商品は、食味の向上とおいしさの追求に努めています。JAグループの社員として各所で発信していきます。

編集後記

漬けもの酢は、私の大好きなマーク品の一つです。定番は、きゅうりやトマトのピクルスです。この時期になると、ほぼ毎日食卓にあがります。本当に簡単でオススメです。(赤沼)