

暑さ寒さも彼岸まで

A-coop 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

イベント情報

8月23日、JA夢みなみしらかわ地区支援センターにおいてエーコープマーク品商品研修会が開催されました。JA全農生活リテール部くらしの支援事業課開発担当者によるエーコープマーク品の歴史や特徴、こだわり等について、実験を交えてのご説明をいただきました。

【タール系着色料実験】



エーコープマーク品と市販品との違いを実演
エーコープマーク品用着色料 ↓ 右手
他の市販品に使用着色料 ↓ 左手
(左手が黄色く着色されている様子)



女性部の方々より商品の種類の多さに驚いた。安全性の再確認ができた。ぜひ利用したい。など、とても喜んでいただきました。中でも「おいしかった」という声が多かった商品のレシピをご紹介します。



発行所

株JAライフクリエイト福島 食品企画課

各メーカー12社17名にご参加いただきました。

ゴーヤの佃煮

〇材料

ゴーヤ・・・500g
かえりちりめん・・・20g

★煮汁

三温糖・・・150g
濃口醤油・・・30cc
薄口醤油・・・30cc
エーコープ五倍酢原液
会を開いて欲しい組合員の方々にもっと知ってもらいたいとお声を頂戴しました。今後も多くのJA担当者の方々と一緒に商品に対する理解を深めていきたいものです。

〇作り方



① ゴーヤは縦半分になり種とわたを取り除き、厚め(5mm位)にスライスし、湯通しして、堅く絞る。
② 鍋に煮汁の調味料を入れて煮立て、ゴーヤとまじりかえりちりめんを入れて、煮汁がなくなるまで煮つめる。

③ 火を止め、かつお節を入れて、残りの水分を吸わせ、最後にごまを入れる。

編集後記

当社の扱うA-Cマーク商品は、食生活に活用していただくには、美味しく利用していただくには、商品がおいしく、安全で、安心してご利用いただけます。JAグループは、各所で発信していきます。

子供たちの夏休みも終わって、残暑厳しい時期になりました。今年もお団子作りを楽しんで、お月見ができれば、煮汁がなくなるまで、秋モードです。(赤沼)