

エーコープマーク品かわら版

風邪菌なんか吹っ飛ばせ!

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



○特徴
 プロポリス、黒糖、純粋蜂蜜、べにふうき緑茶を酸化機能が備わっており、使い、優しい味わいに仕上げました。
 国産原料にこだわり、昔ながらの釜だき製法で作っています。

AC黒糖のど飴 日本のはちみつ入り

新商品紹介

11月 文化の日・七五三
 勤労感謝の日・立冬
 ボジョレー・ヌーボー
 解禁日



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島 食品企画課

ちの分泌液と、樹液や花粉などの植物性の物質の混合物のことで、多くの栄養成分が含まれています。その中でも注目したいのがポリフェノールの「フラボノイド」という成分です。

フラボノイドには強い抗酸化機能が備わっており、生活習慣病の予防やあらゆる健康効果をもちます。昨今花粉症対策で話題となっている「べにふうき緑茶」は、アレルギー疾患に好影響があるといわれているメチル化カテキンを多く含んでいます。



目したいのがポリフェノールの「フラボノイド」という成分です。



AC麻婆豆腐の素

○特徴

国産鶏肉使用。香味野菜（にんにく・しょうが）のかせた風味豊かな味わいで、フライパン一つで温めるだけの簡単調理で楽しめます。



○材料

(2~3人分)

エーコープ麻婆豆腐の素

豆腐・・・1丁 (350g) 400g

○作り方

- ①豆腐をさいの目に切り野菜高騰のこの頃ですが、水をよく切ります。
- ②フライパンにエーコープ麻婆豆腐の素と豆腐を入れ、中火で温め、ひと煮立ちしたら出来上がり。

※お好みでねぎのみじん切りを加えていただくとうまみが増します。

麻婆豆腐に使用する豆腐は、各家庭での好みにより異なりますが、絹ごしは柔らかく、喉越しが良く、木綿豆腐は水分が少ない為、栄養素が若干濃縮されています。

編集後記

当社の扱うACマーク商品は、食生活に活用していただくには、美味しくいただくために、JAグループの各所で発信してまいります。

(赤沼)