



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

2月 節分・立春・針供養

建国記念の日・雨水

バレンタインデー



節分とは「節（季節）」を「分ける」ということで、季節の分かれ目を意味します。元々は立春、立夏、立秋、立冬の前日を指しましたが、現在は「立春の前日」を意味します。

そして節分の豆まきといえ「鬼は外！福は内！」と叫び、豆を投げますね。豆まきを行う際は玄関に最初に撒かないで、奥の部屋（二階以上は上から下へ）から順番に鬼を追い出すように撒き、最後に玄関に撒きましよう。



発行所

（株）JAライフクリエイト福島 食品企画課

おすすめ商品のご案内

ACC米こうじの甘酒

○特徴



砂糖など、甘味料を使用していません！「米こうじの甘さ」をお楽しみ頂けます。

甘酒は古くから日本で愛飲されてきました。

「飲む点滴」とも言われる、伝統的な甘酒を夏は冷やして、冬は温めてお楽しみ頂けます。

飲み方もいろいろ！すりおろし生姜など入れてみてもおいしくいただけます。麴のつぶつぶがなくアルコール0%のため、すっきり飲みやすい甘酒です♪

甘酒プリンレシピ

○材料（6個分）

エーコーププリンの素

・ ・ ・ 1袋

エーコープ米こうじの

甘酒

・ ・ ・ 1本

牛乳

・ ・ ・ 125ml

生クリーム

・ ・ ・ 200ml

水

・ ・ ・ 50ml

○作り方

①牛乳、水、エーコープ

米こうじの甘酒を混ぜ

鍋で中火にかけます。

②エーコーププリンの素

を入れ、充分に素が溶

けたところで生クリー

ムをいれます。

③沸騰したら弱火にし、

さらに1分煮ます。

④プリンカップに注ぎ、

固めます。

⑤カラメルシ

ロップをか

けたら出来

上がり。



抹茶de甘酒レシピ

○材料

エーコープ米こうじの

甘酒

・ ・ ・ 1本

抹茶

・ ・ ・ 小さじ2 / 3

水（お湯）

・ ・ ・ 大さじ1

○作り方

①抹茶を水（お湯）で溶

いて、エーコープ米こ

うじの甘酒とよくまぜ

てできあが

ります。



は、当社が扱うACCマーク商品は、食への利用が期待されています。JAグループの一員として、各所で発信していきます。

編集後記

2月 は 1 年 中 で 一 番 寒 い 時 期 と い わ れ ま す が、最 近 少 し ず つ 日 没 が 遅 く な り 始 め、寒 い な が ら も ほ っ と し た 気 持 ち に な り ま す。今 年 も 娘 と 一 緒 に 作 る チ ョ コ 菓 子 が 楽 し み で す。（赤 沼）