

エーコープマーク品かわら版

春から食欲全開!!

A-COOP マーク品の検索はこちらにアクセス

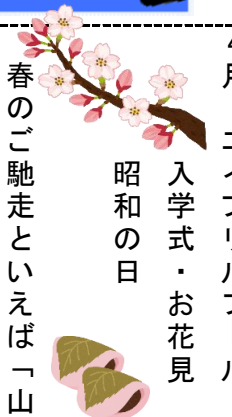
JAライフクリエイト福島

検索

4月 エイプリルフル

入学式・お花見

昭和の日



春のご馳走といえば「山菜料理」。春に食べられる山菜は、山ウド・ふきのとう・タラの芽・うるい・ゼンマイ・ふき・コシアブラ・行者ニンニクなどがあります。和え物やお浸しも美味しいですが、やっぱり天ぷらをシンプルに塩だけで食べてみると山菜本来の旨みが堪能できると思います。山菜というものは味や香りにクセがありますが、このクセが山菜の良さといえるのではないのでしょうか。



発行所

株式会社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

AC米粉入り天ぷら粉

特徴



国産米粉を50%使用しています。手軽にカラッと揚がり美味しさも長持ちします。へ国産愛用へ米粉の原料米と小麦粉の原料小麦は100%国産

ACあげらく天

(天ぷら粉)

特徴

良質な国内産小麦粉を主原料に、コーンパウダーや米粉、でんぷんをバランスよく配合し、食材がカラッと揚がりサクッとした天ぷらに仕上がります。



ACかつおだし

(50倍濃厚)

特徴

かつお節に昆布のエキスを加えた液体だしです! 豊かな香りとコクがあり透明で水にもすぐ溶けるのでどんな料理にもピッタリです! 50倍濃厚なので、少量でも本格的な味を楽しめます!



若竹煮 レシピ

材料(4人分)

- ゆでたけのこ 400g
生わかめ 100g
木の芽 適量

【煮汁】

- 薄口しょうゆ 大さじ2
本みりん 大さじ3
料理酒 大さじ3
エーコープかつおだし 小さじ2
砂糖 小さじ1.5
水 3カップ

作り方



- ① たけのこは根元を1.5cmの厚さの半月切り、穂先は4〜5cmの長さのくし型切りにします。
② 生わかめは熱湯にサツとくぐらせて素早く冷水でさまし、食べやすい大きさに切りまます。
③ ①を煮汁で煮含め、最後に②を加えて温め器に盛って木の芽をのせます。

当社の扱うACマーク商品は、食味が良いと評判です。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

花粉症に悩まされながら春の訪れに心躍る毎日です。以前、今日のお弁当で何が一番美味しかった?と聞いたたら、娘からの返事が「かまぼこ」と一言...頑張ります! (赤沼)