

第一弾

暑い夏は漬け物の季節です

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

7月 七夕・海の日

夏休み開始

夏土用・お中元



暑い夏がやってきます。

食欲や塩分補給に注意を

をする時期です。メニ

ュの一品に野菜の漬け物

を取り入れて、夏バテを

防ぎましょう。生野菜で

はなかなかたくさん食べ

られない。加熱すればせ

つかくのビタミン類を壊

してしまふ。その点漬

物はビタミン類を壊すこ

となくおいしく野菜を食

べることができません。

野菜の水分が抜けてカサ

が減るので、一度に多く

の野菜を摂りやすくなり

食物繊維も多く摂れるこ

とになります。



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島
食品企画課

人気商品のご案内

第一弾の7月は「酢」

ACらっきょう酢

○特徴

国産のお米を主原料とし

た穀物酢をベースに美味

しく仕上げたらっきょう

漬け用の調味酢です。面

倒な塩漬は不要！生ら

っきょうを洗って本品に

漬けるだけで風味豊かな

らっきょう漬けが簡単に

出来上がります。また、

甘酢としてお料理にお使

いいたたくほか、梅や生

姜漬けなどにもご利用い

ただけます！



売れ筋No.1



AC漬けもの酢

○特徴

穀物酢にのこしく味つけ

しました。旬の野菜の甘

酢漬けがお手軽に楽しめ

ます。らっきょう酢より

も甘味を抑えました。



身体にやさしい お酢のはたらき

★お酢の酸味が唾液や胃

液の分泌をうながし、

食欲を増進します。

★減塩にお酢は大変重宝

です。塩1gの味覚を

酢2.4CCで補える

ことがわかりました。

★野菜や魚を生でおいし

くいただく時に、お酢か

し自然災害も起こりやす

いの殺菌効果が役立つま

い時期なので、備えるこ

ます。また料理や漬物
の塩減らしにもどんど
んご利用ください。

最近では、健康志向によ
り酢の効用が見直され、
減塩など食生活の改善に
活かされるようになり、
酢の需要は一層増大して
います。食生活の多様化
で、酢料理の幅もどんど
ん広がってきました。お
いしいお酢を使った「我
が家風」にいろいろ挑戦
してみてくださいいかがですか。

当社の扱うACマーク商品
は、食生活に活用していただ
ける美味しさと健康にいい
JAの商品ばかりです。ただ
各所で発信していきます。

編集後記

日増しに暑くなってきました
すが、夏だからこそ楽しめ
る行事が盛りだくさん。し
かし自然災害も起こりやす
い時期なので、備えること
は備えつつ良い夏を過ご
したいですね。(赤沼)