

第二弾

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

8月 立秋・山の日・お盆

処暑・お祭り・

夏休み



漬け物は、漬け込んでい

る間に、野菜などについ

ている乳酸菌や酵母が発

酵することにより、独特

の風味を醸し出します。

風味がよくなるだけでな

く、熱に弱いビタミンC

なども比較的分解されに

くい特徴があります。

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

野菜に含まれている食物

繊維も多く摂れることに

なります。エーコープマ

ーク品では、暑い日にぴ

ったりの漬け物の素を取

り揃えています。



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

第二弾の8月は

「漬物の素」

ACなす漬の素

○特徴

風味豊かな色良いなす漬

が、手軽で簡単に、そし

て美味しくできあがりま

す。



夏野菜の漬け物の素とい

えば「ACなす漬の素」

は欠かせませんね。

そこで改めてなす漬の素

を再確認してみました。

Q1 色よく漬けるポイ

ントは？

A1 なすの皮に素を良

くすり込む。

Q2

丸ごとでも漬けら

れますか？

二つ割にした方が

良いです。

一度漬けた漬け液

は使えますか？

雑菌繁殖を防ぐ為

一回ごと漬けて下

さい。

長期保存は？

しっかりと水に漬か

っている状態です

ぐ冷凍すれば半年

は保存可能。

焼ミョウバンとビ

タミンCはどんな

役割？

焼ミョウバンはな

すの紫色の退色を

防止するため、ビ

タミンCは漬け液

に染み出た紫色の

退色防止やなすの

果肉の変色防止に

使用。

他の野菜もOK？

A6

きゅうりや野菜、

カブなどが美味し

く漬けられます。

その他、人気の漬け物の

素もございます。

● ACきゅうり漬の素

(ごましようゆ味)

● ACきゅうり漬の素

(さっぱり塩味)

● AC熟成ぬか床

● AC桜しば漬の素

● ACキムチ漬の素

… などなど

皆さんの好みはどれ？

は、当社の扱うACマーク商品は、食への利用として、美味しくいただくには、商品利用の仕方について、各所で発信していきます。

編集後記

我が家の定番は、豆もや

しのナムルです。茹でた豆

もやしにキムチ漬の素を

一袋。軽くモミモミするだ

けで簡単に食べられます。

キムチのカプサイシン効果

で代謝アップ！ (赤沼)