

エコープマーク品かわら版

天高く馬肥ゆる秋



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

内容量 / 各240g



全農粒あん 全農こしあん

おすすめ商品のご案内



白露

9月 お月見・秋彼岸

敬老の日・秋分の日



発行所

株式会社JAライフクリエイト福島
食品企画課

○特徴

「粒あん」

北海道十勝産の小豆を使用し、ほどよい甘さと硬さに仕上げました。

「こしあん」

北海道十勝産の小豆を使用し、甘さ控えめで小豆の香りを楽しめるように仕上げました。

「あん」の原料は太陽の恵みをいっぱいを受けたマメ類。その代表格の小豆は、栄養素が実にバランスよく含まれた食品。血中のコレステロールを下げることで言われているリノール酸やリノレン酸が多く含まれているほかビタミンE、B1、B2、B6が含まれています。

子供と一緒に お月見だんご

○材料(大きめ4個)

全農上新粉 40g

全農白玉粉 40g

水 80g

全農粒あん、こしあん 90g

○作り方

① 鍋にお湯をたっぷりと沸かしておく。

② 上新粉と白玉粉をボールに入れ、水を少しずつ入れて耳たぶくらいの柔らかさにする。



③ 4等分して丸め、あんこを包み、わいているお湯に入れ、5分茹でる。

④ 茹でたら、冷水につけ冷やす。その後水けを切れば出来上がり。



今年のお月見は、農業を
していただく、日々食
べているお米や野菜の豊
作を願い、それを作って
くれていた農家さんに感
謝を捧げながらすると、
また違ったお月見の良さ
が感じられるのではない
でしょうか。

は、当社の扱うA-C-Mマーク商品は、食への利用を促すため、美味しくいただくための工夫を凝らしています。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

毎年、お月見の日は子供と一緒に団子を作っています。小さい頃は丸めるのもままならなかった手が、今では団子がいろいろな形になって盛りだくさんです。それを楽しく美味しく食べています。(赤沼)