

秋の夜長の虫の声

風流ですね



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

10月 衣替え・運動会
紅葉・ハロウィーン
今年の「○○の秋」は
何にしますか？

9月は十五夜が有名ですが、10月にも月を愛でる行事「十三夜」があります。このどちらか片方しか見ないことを「片見月」とよび、縁起が悪いとされています。十三夜は栗や豆をお供えすることから、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれていますので、ぜひとも9月に続いて月を愛でてみてはいかがでしょう。気候がともよい10月は、行楽にも食にもイベントにも、楽しむにはもってこいの季節ですね。



発行所

株JAライフクリエイト福島
食品企画課

人気商品のご案内

ACかつおだし
(50倍濃厚)

○特徴

良質のかつお節に昆布のエキスを加えました。どんな和風の料理にも使えるプロの味を目指す主婦の味方です。



- ・自然の豊かな香りとおだしが自慢です。
- ・自然の風味を大切にいたしました。
- ・水にもすぐに溶ける液体タイプです。
- ・透明だから、にがらずカスが残りません。
- ・少量で本格的なお料理

が楽しめます。
開栓後も常温でお使いいただけます。

大根の含め煮



○材料 (4人分)

- 大根 . . . 1 / 2本 (400g)
- 米 . . . 大きじ1
- さやいんげん . . . 適量
- ゆず . . . 適量

「煮汁」

エーコープかつおだし

- 水 . . . 小さじ2
 - 水 . . . 2カップ
- ※液体だしなので仕上がりがとても綺麗です(醤油を入れずに煮てください)。

○材料



- ① 大根は約2cmの輪切りにし、皮をむいて面取りをする。
- ② 鍋に大根とかぶるくら

いの水とアク抜きのため、の米を加え、固めにゆで、さつとぬるま湯で洗う。

③ 鍋に煮汁をあわせ、大根を入れ中火で柔らかくなるまで約1時間煮る。

④ 仕上げに、ゆずとゆでたさやいんげんを添える。

※調理時間、皮むき・下ゆで・煮込み合わせて約1時間20分

は、当社の扱うACマーク商品は、食味利用していただくには、美味しくいただくには、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

いよいよ秋本番といったところでしょうか。行楽をはじめ、何をするにもとても過ごしやすい時期です。今年は何の秋にしようかまだ考え中です。いろいろ考える秋になる? (赤沼)