

# エコープマーク品かわら版

# 令和元年5月です!

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

## 令和元年5月

新天皇（徳仁）が即位され、元号が令和になり新しい時代の幕が開けました。

『令和』  
万葉集の梅花の歌の序文から出典したとの事。



『厳しい寒さのあとに、春の訪れを告げ、美しい花を咲かせる梅の花のように、一人一人の日本人が明日への希望を持ち、それぞれの花を咲かせることができる日本でありたい。』との想いが込められています。日本の未来がこれからも素晴らしくありますように!



発行所

株JAライフクリエイト福島  
食品企画課

## 令和最初のお勧め品 簡単和風だし 旨!だしパック



4月からの新商品です。ギフト品の先出しがありましたので、ご存じの方もいらっしゃるかと思いますが。私も使ってみました。だしの旨みが非常に濃厚です。今巷で流行りのだしと比べても遜色ないと思います。むしろ塩分が気になる方には、こちらの旨!だしパックを是非お使いいただきたいと思えます。味の調整が

自分好みにしやすいので、値段もかなりのお手頃価格となっております。  
**レシピを紹介します。**

### ① なす・オクラ

#### ピーマン炒め

- \* 4人分の材料
- ピーマン 3個
- なす 2本
- オクラ 5本
- 油 大さじ1
- 旨!だしパックの粉 1袋
- 塩少々
- こしょう少々

#### \* 作り方

- ① ピーマンは細切り、なすは6つ割りに切り、オクラは半割りに切る。
- ② フライパンに油をなじませる。
- ③ フライパンに①の野菜を入れて炒める。
- ④ 旨!だしパックの粉、塩、こしょうを入れて、出来上がり。

### ② ふりかけ

#### \* 材料

旨!だしパック(だしガラ) 特吟しょうゆ 砂糖



みりん風調味料 各適量  
\* つくりかた  
① フライパンを熱し、だしガラを乾煎りする。  
② ある程度水分が飛んだら、調味料を全て加え、しばらく火にかける。  
③ 水分がなくなったら、完成。

ちりめんじゃこや、煎りごま、山椒などを加えてアレンジすれば、また違った味わいが広がりますね。だしガラ自体は傷みやすいため、だしをとったらできるだけ早く使うといいでしょう。

は、当社の扱うA・COOPマーク商品は、食への利用を促すため、美味しくいただけるように、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

今朝出勤前にふりかけを作りましたが、焦がしてしまいました。皆さん、ご注意を! (渡邊由)