

国産大豆、国産米を使った味噌です。



商品番号 **59** 農風土赤みそ 750g×4入  
**2,050円** (税込)

国産大豆を脱皮して使用。色、つや、きめが特徴です。



商品番号 **60** 農風土白みそ 750g×4入  
**2,050円** (税込)

本醸造仕込みの味と香りを活かした特選しょうゆです。

商品番号 **61** エーコープ本醸造特選しょうゆ

1L×2本 **676円** (税込)



香り豊かな液体調味料です。

商品番号 **62** エーコープかつおだし 400ml **874円** (税込)



## 「Aかつおだし」を使ったお料理レシピ 『かやくご飯』

【材料】(4人分)

- 米 …………… 3カップ
- 鶏もも肉 …… 100g
- ごぼう …… 30g
- にんじん …… 30g
- こんにゃく …… 1/5丁
- 薄揚げ …… 1枚
- 干しいたけ …… 2枚

【調味料】

- みりん …… 大さじ1
- 料理酒 …… 大さじ2
- 薄口しょうゆ …… 大さじ2
- Aかつおだし …… 大さじ2
- 水 …… 3カップ

【作り方】

- ①米は洗ってざるにあげておきます。
- ②鶏肉は小口切りにし、ごぼうはざきざきにして水にさらします。
- ③にんじん、こんにゃくは細切り、油抜きした油揚げと水で戻したいたけは薄切りにします。
- ④②③を調味料に浸しておきます。
- ⑤炊飯器に①④、Aかつおだし、水を入れ、通常通り炊いたら完成です。



国産かきをこだわって化学調味料不使用の調味料です。

商品番号 **63** エーコープオイスターソース 135g **344円** (税込)



## 「Aオイスターソース」を使ったお料理レシピ 『中国風酸味と辛味のトマトスープ』

【材料】(4人分)

- トマト …………… 2個
- 卵 …………… 2個
- 鶏がらスープ …… 4カップ
- 片栗粉・水 …… 各大さじ1
- ラー油 …… 小さじ1
- ※お好みで加減してください
- 万能ねぎ(小口切り) …… 1本分

- [A]
- Aオイスターソース …… 大さじ2
  - 酢 …… 大さじ1
  - 塩 …… 少々
  - コショウ …… 小さじ1/3
  - 砂糖(隠し味) …… 小さじ1/2

【作り方】

- ①トマトは皮を湯むきして、くし切りで8等分にします。卵は割りほぐします。
- ②鍋にトマトとスープを入れて火にかけ、沸騰したら、[A]を加え、水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ③再沸騰したら、汁をかき混ぜて流れを作り、かき玉汁の要領で卵を高い位置から糸を引くように流します。
- ④お好みでラー油を加えて味を調えたら、完成です。



商品番号 **64** エーコープ 上白糖 1kg×2袋 **723円** (税込)



商品番号 **65** エーコープ 三温糖 1kg×2袋 **745円** (税込)



商品番号 **66** エーコープ 簡単和風だし 旨! だしパック 128g(8g×16袋) **783円** (税込)

香り豊かな純正ごま油は、料理のアクセントとして幅広く活用されています。

商品番号 **67** エーコープ純正ごま油 300g **476円** (税込)



人気 No.10 圧搾製法にこだわった、なめらかな味わいを使用した、キャノーラ油。

商品番号 **68** エーコープ一番搾りキャノーラ油 1000g **486円** (税込)



和食の調味料として幅広く活用されています。

商品番号 **69** エーコープごまだれ 230ml **452円** (税込)



たまねぎ黒酢は、料理のアクセントとして幅広く活用されています。

商品番号 **70** エーコープこだわりドレッシングたまねぎ黒酢 230ml **424円** (税込)



野菜だけじゃなく、カルディやフルーツにも使える、にんにくとバジルドレッシングです。

商品番号 **71** エーコープこだわりドレッシングにんにくとバジル 230ml **424円** (税込)



コクのある優しい甘みが特徴です。鮮やかな色で、食卓を彩ります。

商品番号 **72** エーコープこだわりドレッシングミックス野菜 230ml **424円** (税込)



国産ゆずの香りが豊かな、こだわったドレッシングに仕上げました。

商品番号 **73** エーコープこだわりドレッシング ゆず 230ml **424円** (税込)



国産トマトのコクをお楽しみください。

商品番号 **74** エーコープトマトケチャップ 380g **680円** (税込)



自然に独特な香りと上品でまろやかな甘みが特徴です。

商品番号 **75** エーコープみりん風調味料 1000ml **312円** (税込)



国産米を使用した、純米料理酒。

商品番号 **76** エーコープ純米料理酒 1000ml **345円** (税込)



穀物酢におこしを味付けし、甘みと酸味が特徴です。

商品番号 **77** エーコープ漬けもの酢 1L **696円** (税込)



## 「A漬けもの酢」を使ったお料理レシピ 『アスパラの酢漬け』

【材料】(2人分)

- グリーンアスパラガス …… 300g
- ☆漬液
- A漬けもの酢 …… 200ml
- カレー粉 …… 小さじ1

【作り方】

- ①グリーンアスパラガスは、食べやすい長さで切り、塩茹でしておきます。(かたい根の部分は、1〜2分長く茹でます。)
  - ②☆漬液を作る。
  - ③鍋にA漬けもの酢とカレー粉を入れて混ぜ、カレー粉が溶けたら火を止め冷まします。
  - ④容器に①のグリーンアスパラガスを入れ、②の漬液を注ぎ一晩おいたら完成です。
- ※カレー粉をしょうゆに変えてもおいしいです!



※完成イメージ