

# 調味料②

幅広い料理に利用できる調味料です

## 「Aらっきょう酢」を使ったお料理レシピ 『菜の花のゴマ酢和え』

【材料】(4人分)  
キャベツ……………4枚(約250g)  
カニ風味かまぼこ……………50g  
☆ごま酢  
Aらっきょう酢……………大さじ3  
しょうゆ……………大さじ1  
すりごま……………大さじ3

【作り方】  
①キャベツは3~4cmくらいのざく切り  
にして、電子レンジで加熱します。  
②カニ風味かまぼこは4cmくらいの長さ  
に切り、ほぐしておきます。  
③☆ごま酢の調味料を混ぜ、①②に和え  
て、器に盛りつければ完成です。  
※カニ風味かまぼこの代わりに、ハムや  
ちくわにでも美味しくできます!



※完成イメージ



らっきょう漬けは  
もちろんびじゅろしや  
酢飯にも使える  
調味酢です。

人気  
No.2

商品番号 **78**  
Eco-cho  
らっきょう酢 1.8L  
**1,109円**(税込)



味つけやとろみにつけ  
もこれで済ませて  
簡単調理でコクと  
ま味を味わえる!旬  
の野菜やお肉、お魚な  
ど何れでもOKです。

商品番号 **79**  
Eco-cho  
有機米黒酢入り  
甘酢あん  
300g **396円**(税込)



お酢は昔から  
お料理にも  
お掃除にも  
使われています。

商品番号 **80**  
Eco-cho  
ほめられ酢  
300ml **316円**(税込)



お手軽も安心して  
食えられる黒酢風味の  
国産調味料。かけるだけ  
つけるだけ、ませるだけ!

人気  
No.5

商品番号 **81**  
Eco-cho  
ほめられ黒酢  
300ml **352円**(税込)



米酢に比べて  
味がマイルドで  
味の強い物が  
苦手な方にも  
おすすめです。

商品番号 **82**  
Eco-cho  
味つけ酢  
1L **651円**(税込)



国産米を原料と  
しています。  
PET容器に  
リユースしました。

商品番号 **83**  
Eco-cho  
食酢 1L  
**301円**(税込)



# はちみつ

輸入はちみつと日本の  
養蜂農家が生産したは  
ちみつをブレンドし、  
品質検査で合格した原  
料を使用しています。

商品番号 **84**  
Eco-cho  
純料はちみつ  
1kg **2,095円**(税込)



把手がいて扱い  
やすくなっています。

商品番号 **85**  
Eco-cho  
純料はちみつ ワンタッチ  
300g **1,240円**(税込)



国産100%の  
純料はちみつです。  
主産地は北海道で  
食べやすい風味が  
特徴です。

商品番号 **86**  
Eco-cho  
日本の  
はちみつ 250g  
**1,231円**(税込)



## 「A日本のはちみつ」を使ったお料理レシピ 『はちみつ黄金のタレ(煮魚用)』

【材料】(4人分)  
煮魚用切り身……………4尾  
A日本のはちみつ……………100g  
醤油……………1/2カップ  
酒……………1カップ  
ショウガ……………1片

【作り方】  
①煮魚用切り身を軽く湯通しします。  
②①にA日本のはちみつ、酒、醤油を加えて煮ます。  
③少ししたら刻んだショウガを入れ、煮汁が半分位に  
なるまで煮詰めて出来上がりです。



※完成イメージ

# スープ

キュー型寒天と  
舞茸、しめじが  
入った洋風スープ  
です。

商品番号 **90**  
かんてんばば  
寒天のスープ きのこ  
4食 **560円**(税込)



キュー型寒天と  
ふわふわたまご、  
ほうれん草が入った、  
生姜風味の  
和製スープです。

商品番号 **91**  
かんてんばば  
寒天のスープ  
玉子&ほうれん草  
4食 **560円**(税込)



お湯を注ぐだけで、  
本格的なたまご  
スープが味わえ  
ます。

商品番号 **92**  
Eco-cho  
たまごスープ  
6.0g×20袋  
**1,999円**(税込)



トマトとやさいの  
風味を生かして  
仕上げたスープ  
です。

商品番号 **93**  
Eco-cho  
トマト&やさい  
スープ 10g×10袋  
**1,263円**(税込)



沖縄産もすくを  
使った具たくさん  
の和風スープ  
です。

商品番号 **94**  
ニコニコのり  
もすくスープ 4.5g×10袋  
**1,500円**(税込)



水で戻してサラサ  
やそのまですぐ  
に入れるだけで  
手軽に食物繊維が  
取れます。

商品番号 **95**  
Eco-cho  
糸寒天(こんにやく粉入)  
20g **439円**(税込)



## 「A糸寒天」を使ったお料理レシピ 『中華風寒天サラダ』

【材料】  
A糸寒天……………10g  
卵……………2個  
きゅうり……………1本  
ハム……………8枚  
かに風味かまぼこ……………適量  
白ごま……………適量  
★醤油……………大さじ4  
★酢……………大さじ4  
★砂糖……………大さじ4  
★ごま油……………大さじ4  
★鶏ガラスープの素……………小さじ1

【作り方】  
①A糸寒天をたっぷりの水に10分ほど浸し、水  
気を切っておきます。  
②薄焼き卵をつくり細切りにし、きゅうり、ハム、  
かに風味かまぼこも細切りにします。  
③タレの調味料★をすべて混ぜ合わせます  
④ボールに①②、白ごまを入れて混ぜ合わせ、  
味を見ながら③のタレを少しずつ加えたら完  
成です。



※完成イメージ

# 農協直売所

神奈川県産にこだわりました

神奈川県で採れた小麦と玉ねぎを使った農協直売所カレールーです。

商品番号 **87**  
甘口  
農協直売所  
カレールー  
(甘口)  
150g **360円**(税込)



商品番号 **88**  
中辛  
農協直売所  
カレールー  
(中辛)  
150g **360円**(税込)



ハンバーグや  
カレー、オニオン  
スープにどうぞ。  
商品番号 **89**  
農協直売所  
炒め玉ねぎ 150g  
**370円**(税込)

※写真はイメージです