

調味料①

幅広い料理に利用できる調味料です

国産大豆、国産米を使った味噌です。



商品番号 **60**
農風土赤みそ
750g×4入 **2,198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 **61**
農風土白みそ
750g×4入 **2,198円** (税込)



商品番号 **62**
エコープ 上白糖
1kg×2袋 **756円** (税込)



商品番号 **63**
エコープ 三温糖
1kg×2袋 **768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 **64**
エコープ 本醸造 特選しょうゆ
1L×2本 **676円** (税込)

かつお節へさば節、昆布をバランスよく配合した素材の旨みが楽しめるだしパックです。素材以外の調味料等は必要ありません。



商品番号 **65**
エコープ 簡単和風だし 旨! だしパック
128g(8g×16袋) **977円** (税込)

香りとコクのある液体濃縮だしです。



商品番号 **66**
エコープ かつおだし
400ml **874円** (税込)



商品番号 **67**
エコープ 国産野菜をつかった 農協のとうもろこしジュース
200ml **298円** (税込)



商品番号 **68**
エコープ 有機黒米黒入り 甘酢あん
300g **396円** (税込)



商品番号 **69**
エコープ 回鍋肉の素 90g(45g×2)×2袋
378円 (税込)



商品番号 **70**
エコープ トマトケチャップ こだわ素材
380g **680円** (税込)



商品番号 **71**
エコープ オイスターソース 135g
344円 (税込)

「A手振りうどん」「Aオイスターソース」を使ったお料理レシピ
『シーフードのオイスター炒めうどん』

【材料】(2人分)
A手振りうどん……………200g
シーフードミックス……………200g
ビーマン……………4個
唐辛子(輪切り)……………少々
にんにく……………少々
Aオイスターソース……………大さじ2
ごま油……………大さじ2
黒こしょう……………少々

【作り方】
①A手振りうどんを4分茹で、流水にさらし水を切っておきます。
②にんにくはみじん切り、ビーマンは乱切りにし、シーフードミックスは軽く湯通ししておきます。
③フライパンにごま油・にんにく・唐辛子・黒こしょうを加え熱し、シーフードミックス・ビーマンを炒めます。
④③に①を加え、Aオイスターソースをからめ、軽く炒めたら出来上がりです。



商品番号 **72**
農協マヨネーズ
300g **549円** (税込)



商品番号 **73**
エコープ ごめ油
750g **703円** (税込)



商品番号 **74**
エコープ 一番搾り キャンーラ油
1000g **486円** (税込)



商品番号 **75**
エコープ 純正ごま油
300g **528円** (税込)



商品番号 **76**
エコープ ほめられ黒酢 300ml
361円 (税込)



商品番号 **77**
エコープ 味つけ酢 1L
659円 (税込)



商品番号 **78**
エコープ みりん風調味料
1000ml **312円** (税込)



商品番号 **79**
エコープ 純米料理酒
1000ml **345円** (税込)



商品番号 **80**
エコープ ほめられ酢
300ml **326円** (税込)

「Aほめられ酢」を使ったお料理レシピ
『ピーマンじゃこ炒め』

【材料】(4人分)
ピーマン……………3個
ちりめんじゃこ……………大さじ3(15g)
ごま油……………大さじ1
Aほめられ酢……………大さじ3

【作り方】
①ピーマン…縦半分に切り、ヘタと種を取り横にせん切りにします。
②フライパンにごま油を入れて熱し、ピーマンとちりめんじゃこを炒めます。
③ピーマンが少ししんなりしたらAほめられ酢を加えて汁気がなくなるまで炒めたら完成です！



商品番号 **81**
エコープ 食酢
1L **322円** (税込)



商品番号 **82**
エコープ らっきよう酢
1.8L **1,128円** (税込)



商品番号 **83**
エコープ くだものを漬けて飲みます酢
500ml **465円** (税込)



商品番号 **84**
エコープ くだものを漬けて飲みます酢
500ml **465円** (税込)



商品番号 **84**
エコープ ごまだれ
230ml **464円** (税込)