

調味料②



商品番号 **85**
エコープ
こだわりの
ドレッシング
ミックス野菜
230ml **434円** (税込)



商品番号 **86**
エコープ
こだわりの
ドレッシング
にんにくとバジル
230ml **434円** (税込)



商品番号 **87**
エコープ
こだわりの
ドレッシング
たまねぎ黒酢
230ml **434円** (税込)



商品番号 **88**
エコープ
こだわりの
ドレッシング ゆず
230ml **434円** (税込)

はちみつ

輸入はちみつ
日本の養蜂家が
生産したはちみつを
ブレンドし品質
検査を合格した
原料を使用して
います。



商品番号 **89**
エコープ
純粋はちみつ
1kg **2,095円** (税込)



商品番号 **90**
エコープ
純粋はちみつ
ワンタッチ
300g **1,240円** (税込)

国産100%
の純粋はちみつ
は北海道で
採れた食
材が特徴です。



商品番号 **91**
エコープ
日本の
はちみつ 250g
1,338円 (税込)

「A日本のはちみつ」を使ったお料理レシピ 『カリカリ梅ジュース』

【材料】
A日本のはちみつ …… 2kg
青梅 …… 1kg
(ハチミツ:梅=2:1)
3%の塩水
…… 水1Lに対して塩30g
広口ビン(果実用広口ビン)

【作り方】
① 青梅を洗い、3%の塩水に約2〜3時間漬けます。
② 水気をとった梅を木づやビンの底でたたいて皮を入れ、広口ビンに入れます。
③ A日本のはちみつを②に入れ、翌日から1週間は、毎日1〜2回底の方からよくかきまぜます。
④ 10日で美味しく飲めます。梅の実は、1ヶ月過ぎると美味しく食べられます。
※ 冷水や炭酸水・牛乳でうすめてお飲みください。
焼酎・ウォッカ等でうすめると、即席の梅酒になります。



※完成イメージ

手作り食品・定番粉商品

手作りのデザートが簡単に作れます



商品番号 **92**
エコープ
かんてん(無色)
16g(4g×4袋) **279円** (税込)



商品番号 **93**
エコープ
プリン(無色)
126g(素:32g×3袋
シロップ:10g×3袋) **444円** (税込)



商品番号 **94**
エコープ
ミルクプリンの素
96g(32g×3袋) **372円** (税込)



商品番号 **95**
エコープ
パバロアの素 いちご味
225g(75g×3袋) **869円** (税込)



商品番号 **96**
エコープ
牛乳かんの素
96g(32g×3袋) **372円** (税込)



商品番号 **97**
かんてんばば
とろける杏仁
300g(60g×5袋) **984円** (税込)



商品番号 **98**
エコープ
ゼリーの素 ぶどう
210g(70g×3袋) **476円** (税込)

「Aゼリーの素 ぶどう」を使ったお料理レシピ 『ゼリーinアイス』



【材料】(5人分)
Aゼリーの素 ぶどう …… 1袋
生クリーム …… 200ml
砂糖 …… 20g
80℃以上の熱湯 …… 300ml
ミント …… お好みで

【作り方】
① 乾いたボールに生クリームを入れ、砂糖を入れて泡立て、6分立てにしておきます。
② 別のボールに、80℃以上の熱湯とAゼリーの素 ぶどうを入れ、泡立て器で1分間かき混ぜて、よく溶かします。
③ ②のボールの底を氷水にあてて軽くかき混ぜながら冷し、ゼリーの液が固まってきたら①を加えてさらにかき混ぜます。
④ パットなどに流し入れ、冷凍庫で凍らせます。
※ コーヒー味でも美味しく作れます。



商品番号 **99**
エコープ
ゼリーの素 コーヒー
210g(70g×3袋) **476円** (税込)



商品番号 **100**
エコープ
ゼリーの素 クール
210g(70g×3袋) **476円** (税込)



商品番号 **101**
エコープ
ゼリーの素 青りんご味
210g(70g×3袋) **476円** (税込)



商品番号 **102**
エコープ
ゼリーの素 マンゴー
210g(70g×3袋) **476円** (税込)



商品番号 **103**
エコープ
むしパンミックス
1.5kg **1,040円** (税込)

分包タイプ



商品番号 **104**
エコープ
むしパンミックス
分包タイプ
800g(200g×4袋) **652円** (税込)



商品番号 **105**
エコープ
くろむしパンミックス
1.5kg **1,296円** (税込)



商品番号 **106**
エコープ
北海道産小豆使用
ゆであずき
430g **430円** (税込)

北海道産小豆を100%使用した、甘さ控えめのゆであずきです。お好みでかき氷やお粥などに使えます。

焙煎式製法で焼いた
パン粉専用から
作りました。



商品番号 **107**
エコープ
パン粉 300g
193円 (税込)

国内産小麦粉を使用。
かつお節で
仕上げます。



商品番号 **108**
エコープ
あげらく天(天ぷら粉)
1kg(100g×10袋) **648円** (税込)