

調味料②

穀物酢にのびる
味付けに甘酢漬けが
お上手です！



「A漬けもの酢」を使ったお料理レシピ

「なすときゅうりのガーリックマリネ」

【材料】(4人分)

なす……………1本
きゅうり……………2本
にんにく……………1片
赤唐辛子……………1/2本
油……………大さじ1
A漬けもの酢……………大さじ2~3

【作り方】

- ① なす……………ヘタを取り、2cm幅の半月切りにします。水にさらしてざるにあげ、水気を拭き取ります。
きゅうり……………縦半分に切ってスプーンで種を取り、1cm幅の半月切りにします。
にんにく……………皮をむいて薄切りにします。
赤唐辛子……………種を取り小口切りにします。
- ② フライパンに油を入れて熱し、にんにくと赤唐辛子を加えて炒めます。香りが出たら、なすを入れてしんなりするまで炒めます。
- ③ なすに火が通ったらきゅうりを加えてざっと炒めます。
- ④ ③を耐熱ボウルに移し、A漬けもの酢をまわしかけます。
全体を和え、30分ほどなじませ器に盛ったら完成です。



※完成イメージ

うすくちみ酢は
さっぱりとした
酢酸にも使え
調味料です。



商品番号
90

エーコープ
らっきょう酢
1.8L

1,128円(税込)

国産米を主原料と
しています。PET
容器にリサイクル
しました。



商品番号
91

エーコープ
食酢 1L

322円(税込)

独自の方法でお酢を
5倍に濃縮。水気の多い
料理にこのままでも
5倍に薄めて普通の
お酢としても使えます。



商品番号
92

エーコープ
五倍酢 360ml

542円(税込)

手作り食品・定番粉商品

水につけ木製
裏シシネの
粉タイプ。



商品番号
93

エーコープ
かんてん(無色)

16g(4g×4袋) 279円(税込)

簡単に
作れます。



商品番号
94

エーコープ
プリン

126g [素:32g×3袋
シロップ:10g×3袋]

444円(税込)

甘さ控えめで
さっぱりした風味です。



商品番号
95

エーコープ
牛乳かんの素

96g(32g×3袋) 372円(税込)

特製
ソース付



商品番号
96

エーコープ
パナコアの素 いちご味

225g(75g×3袋) 869円(税込)

特製
ソース付



商品番号
97

エーコープ
パナコアの素
バニラ味

225g(75g×3袋) 869円(税込)

「Aゼリーの素 マンゴー」「Aババロアの素 バニラ味」を使ったお料理レシピ
「ゼリーとババロアのパフェ」

※Aゼリーの素 マンゴー味は、商品番号102番にあります。

【材料】(4人分)

Aゼリーの素 マンゴー……………1袋
80℃以上の熱湯……………300ml
Aババロアの素 バニラ味……………1袋
80℃以上の熱湯……………100ml
牛乳……………200ml
＜トッピング＞
ババロア添付のフルーツソース、
生クリーム、ミント

【作り方】

- ① ボールに80℃以上の熱湯300mlを用意し、Aゼリーの素 マンゴー1袋を熱湯に入れ、泡立て器で1分間かき混ぜよく溶かします。
- ② お好みの器の1/2程度に流し入れ、冷蔵庫で固めます。
- ③ ゼリーが固まったら、ババロアを作ります。ボールに80℃以上の熱湯100mlを用意し、Aババロアの素 バニラ味1袋を加え、泡立て器でかき混ぜよく溶かします。
- ④ 冷たい牛乳を加え1分間泡立てます。
- ⑤ 固まった③の上に流し入れ、冷蔵庫で固めたら完成です。

※コーヒゼリー×ミルクプリンの組み合わせもおススメ!



※完成イメージ

口どけが抜群な
トロける杏仁が
手製のお菓子に
いただけます。



商品番号
98

かんてんば
とろける杏仁

300g(60g×5袋) 984円(税込)



商品番号
99

エーコープ
ゼリーの素 コーヒー

210g(70g×3袋) 476円(税込)



商品番号
100

エーコープ
ゼリーの素 ぶどう

210g(70g×3袋) 476円(税込)



商品番号
101

エーコープ
ゼリーの素 青りんご味

210g(70g×3袋) 476円(税込)



商品番号
102

エーコープ
ゼリーの素 マンゴー

210g(70g×3袋) 476円(税込)



商品番号
103

エーコープ
ゼリーの素 クール

210g(70g×3袋) 476円(税込)

おまんじゅう
クッキーなど
いろいろと
作れます。



商品番号
104

エーコープ
くろむしパンミックス

1.5kg 1,296円(税込)

等が作れます。



商品番号
105

エーコープ
むしパンミックス

1.5kg 1,040円(税込)

「Aむしパンミックス」を使ったお料理レシピ
「ミルクレープ」

【材料】

Aむしパンミックス……………200g
卵……………3個
牛乳……………300ml
サラダ油……………20g(大さじ1/2/3)
カスタードクリーム……………200g
ホイップクリーム……………200g

【作り方】

- ① 卵を溶きほぐし牛乳とサラダ油を均一に混ぜ合わせ、たころにAむしパンミックスを加え、均一に混ぜ合わせます。
- ② 中火から弱火でクレープを焼き、乾かないように冷まします。
- ③ カスタードクリームと8分程度に立てたホイップクリームを1:1で混ぜ合わせます。
- ④ クレープを底に敷きクリームとクレープを重ねていきます。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

※ お好みで薄く切ったフルーツを挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。



※完成イメージ

分
包
タイプ



商品番号
106

エーコープ
むしパン
ミックス
分
包
タイプ

800g(200g×4袋) 652円(税込)

焙
焼
式
製
法
で
焼
いた
バ
ン
粉
を
用
意
し
た
り
作
り
ま
し
た
。



商品番号
107

エーコープ
パン粉 300g

193円(税込)

国内産小麦粉を
使用。カウチ
サクッと
仕上がります。



商品番号
108

エーコープ
あげらく天(天ぷら粉)

1kg(100g×10袋) 648円(税込)