

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 **61**
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 **62**
農風土白みそ 750g×4入
2,198円 (税込)



商品番号 **63**
エコーブ 上白糖
1kg×2袋 **756円** (税込)



商品番号 **64**
エコーブ 三温糖
1kg×2袋 **768円** (税込)

かつお節・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
等は不使用です。



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

香り・コシのある
液体調味料です。



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

つゆ・かけ用で使用
しても煮込んで、
素材を調和し料理を
美味しく仕上げます。



商品番号 **67**
テノヨ
特選しょうゆ
1L×2本
676円 (税込)



商品番号 **68**
エコーブ
回鍋肉の素
90g (45g×2)×2袋 **378円** (税込)

国産野菜の甘味広が
るソースは、いつもの
料理に煮込み野菜と
黒酢のコクをプラス
し、風味・コクともあ
っていただけます。



商品番号 **69**
エコーブ
国産野菜をつかった
農協のとうもろこしソース
200ml **298円** (税込)

国産かきを丸ごと
すりこみました。
化学調味料は
使っていません。



商品番号 **70**
エコーブ
オイスター
ソース
135g **376円** (税込)

国産トマトのコクを
お楽しみください。



商品番号 **71**
エコーブ
トマトケチャップ
こだわ素材
380g **736円** (税込)

味噌・かつお・みりんが
これ一つにそろいます。
旬の野菜やお肉・お魚
など何にでも合います。



商品番号 **72**
エコーブ
有機米黒酢入り
甘酢あん
300g **396円** (税込)



商品番号 **73**
農協マヨネーズ
300g **549円** (税込)

100%国産の米糠と
米胚芽から抽出・精製された
食用油です。クセがなく、
酸化しにくい特徴あり。
ノンヘンソウ油です。



商品番号 **74**
エコーブ こめ油
750g **703円** (税込)

香ばしく熟した
ごまを昔ながらの
製法でじっくりと
仕上げました。



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

圧搾製法により、
一番搾り。
なたね油のみを
使用しました。



商品番号 **76**
エコーブ
一番搾り
キャンーラ油
1000g **494円** (税込)

お酢が苦手な
お子様でも安心して
食べられる
万能調味料です。



商品番号 **77**
エコーブ
ほめられ酢
300ml **326円** (税込)

お子様も安心して
食べられる黒酢風味
の国産調味料。かける
だけ、つゆ・かけに
まぜるだけ。



商品番号 **78**
エコーブ
ほめられ黒酢
300ml **361円** (税込)

米酢に合わせ、
味付け酢の物が
すてきです。



商品番号 **79**
エコーブ
味つけ酢
1L **659円** (税込)



商品番号 **80**
エコーブ
食酢 1L
322円 (税込)



商品番号 **81**
エコーブ
漬けもの酢
1L **708円** (税込)



商品番号 **82**
エコーブ
五倍酢 360ml
542円 (税込)

「A五倍酢」を使ったお料理レシピ
『包まない! 稲荷ちらし』

- 【材料】(6~7人分)
- 水 2合
 - 米 2合
 - ◎合わせ酢
 - 砂糖 大さじ3
 - 塩 大さじ3
 - A五倍酢 大さじ1-1/2
 - 桜えび 10g
 - みょうが 3本
 - 青じそ 10枚
 - 油揚げ(長方形) 8枚

- ★調味料
- 水 400cc
 - A新調味りんタイプ調味料 大さじ3
 - 砂糖 大さじ3
 - しょうゆ 大さじ3
 - いり白ごま 大さじ3
- 五倍酢原液使用の合わせ酢の混ぜ方
- ① 合わせ酢用の調味料を準備します。
 - ② 砂糖と塩は、同じ瓶に入れて混ぜ合わせます。
 - ③ 五倍酢原液は、別の瓶に入れておきます。
 - ④ ご飯をすし桶に移し、①の砂糖と塩を混ぜたものをご飯の上にふりかけ、五倍酢原液をしゃもじにつけて、手早く、切るように混ぜます。

- 【作り方】
- ① 米は洗って分量の水を加えて30分以上おき、炊きます。
◎合わせ酢の調味料を準備しておきます。
 - ② 桜えび・フライパンで乾煎りします。
みょうが・青じそ・みじん切りにして、水にさらします。
油揚げ・鍋に熱湯を沸かし、油揚げを入れ1~2分茹で、ザルにあげ、粗熱がとれたらキッチンペーパーで水気をとります。
 - ③ 鍋に★調味料を合わせてひと煮立ちさせ、油揚げをした油揚げを入れて落とし蓋をし、中火で煮汁が少量になるまで煮詰めたら火を止め、そのまま冷まして味を含ませます。長さを半分に切り、細切りにします。
 - ④ ご飯が炊けたら◎合わせ酢を合わせてすし飯を作り、桜えび・みょうが・青じそ・油揚げ・白ごまを加えて混ぜ合わせ、器に盛ります。



※完成イメージ