

調味料②

うすきつゆは、
もろにケールや
酢酸にも使えます。
調味料です。



商品番号
82
エーコープ
らっきょう酢
1.8L **1,128円** (税込)

「Aらっきょう酢」を使って作る
『ゴーヤのらっきょう酢和え』

【材料】(4人分)
ゴーヤ……………1本(200g)
ツナ缶……………1缶(小)
赤玉ねぎ……………2分の1個
Aらっきょう酢……………大さじ1
しょうゆ……………小さじ1



【作り方】
① ゴーヤ……縦半分に切り、種とわたを取り、3mm幅に切ります。
ツナ缶……汁を切り、粗くほくします。
赤玉ねぎ……繊維にそって薄く切ります。
② 熱湯でゴーヤをさっと茹で、色が鮮やかになったらザルに上げ、冷水に取って水気を絞ります。
③ ボールにAらっきょう酢を入れ、ゴーヤと赤玉ねぎを加え、和えて約10分間おきます。
④ ③に、しょうゆ、ツナを加えて和え、器に盛ったら出来上がりです。



※完成イメージ

穀物酢におおいて、
味は、甘酢漬けが
お手軽に！



商品番号
83
エーコープ
漬けもの酢
1L **708円** (税込)

国産米を主原料と
して作ります。



商品番号
84
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
料理にはこのまま、
5倍に薄めて普通の
お酢としても使えます。



商品番号
85
エーコープ
五倍酢
360ml **542円** (税込)

フルッツの
サワードリンクや
酸料理にも使えます。



商品番号
86
エーコープ
くだものを
漬けて飲みます
300ml **398円** (税込)

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

水つば不要
裏ごし不要の
粉末タイプ。



商品番号
87
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。
電子レンジで



商品番号
88
エーコープ
プリンの素
126g
素:32g×3袋
シロップ:10g×3袋 **444円** (税込)

甘の控えめで
さっぱりとした
風味です。



商品番号
89
エーコープ
牛乳かんの素
96g(32g×3袋) **372円** (税込)

とろけるような
口当たりの滑らか
な食感が、
豆乳が手軽に
お楽しみいただけます。



商品番号
90
かんてんばば
とろける杏仁
300g(60g×5袋) **984円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
92
エーコープ
ババロアの素
いちご味 225g(75g×3袋) **869円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
93
エーコープ
ババロアの素
ヨーグルト味 225g(75g×3袋) **901円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
94
エーコープ
ゼリーの素 コーヒー
210g(70g×3袋) **528円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
95
エーコープ
ゼリーの素 ぶどう
210g(70g×3袋) **476円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
96
エーコープ
ゼリーの素 青りんご味
210g(70g×3袋) **476円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
97
エーコープ
ゼリーの素 マンゴー
210g(70g×3袋) **476円** (税込)

特製
ソース付



商品番号
98
エーコープ
ゼリーの素 クール
210g(70g×3袋) **476円** (税込)

ホットケーキ、
クレパン等が
作れます。



商品番号
99
エーコープ
むしパン
ミックス
1.5kg **1,040円** (税込)

分
包
タイプ



商品番号
100
エーコープ
むしパン
ミックス
分包装
800g(200g×4袋) **652円** (税込)

おまんじゅう、
クッキーなど、
いろいろ
作れます。



商品番号
101
エーコープ
くろむし
パンミックス 1.5kg **1,296円** (税込)

焙焼式製法で焼いた
バリ粉専用から
作りました。



商品番号
102
エーコープ
パン粉 300g **193円** (税込)

国内産小麦粉を使用。
カラッとサクッと
仕上がりです。



商品番号
103
エーコープ
あげらく天(天ぶら粉)
1kg(100g×10袋) **648円** (税込)

「Aあげらく天」を使ったお料理レシピ
『トルティーヤ』

【材料】(4枚分)
Aあげらく天……………100g
塩……………1g
砂糖……………5g
オリーブオイル……………10g
水……………50ml
お好みの具材
(野菜・ハム等)……………適量
お好みのたれ
(マヨネーズ・ドレッシング
等)……………適量

【作り方】
① Aあげらく天に塩、砂糖を加え混ぜ合わせます。
② オリーブオイル、水を加え、捏ねないように混ぜ合わせます。
③ 粉つばがなくなら、ひとかたまりにしてよく捏ねます。ラップなどで生地を包んで30分ほど休ませます。
④ 生地を4等分に分けて、麺棒を使って18cmほどの円盤に伸ばします。
⑤ 中火のフライパンで片面1分ずつ両面焼きます。
⑥ 焼きあがったら乾かさないようにラップをして冷めます。柔らかくなったお好みのたれを塗り、野菜やハムなどお好みの具材を巻いて出来上がりです。
※焼きあがったトルティーヤを重ねて冷ますと柔らかくなりやすいです。



※完成イメージ