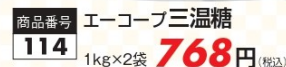
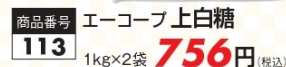
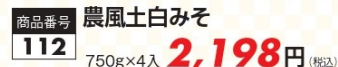
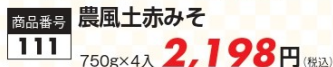


幅広い料理に利用できる調味料です

国産大豆を脱皮して使用。色、つや、きめが特徴です。



128g(8g×16袋) **977**円(税込)



※バツページが変更になる可能性があります

【材料】(2人分)

里芋	3~4個(300g)	
豚バラ肉(ブロック)	200g	
A	生姜(薄切り)	2分の1かけ
	水	300ml
	A農協のとうもろこしソース	大じ3
	酒	大じ1
	みりん	大じ1
絹サヤエンドウ	適量	
塩	適量	
サラダ油	少々	

【作り方】

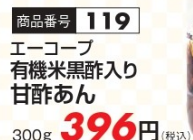
- ① 里芋は皮をき、食べやすい大きさに切り、茹でます。絹サヤエンドウも塩茹でして、斜め半分に切ります。
- ② 豚肉は2cm角ほどの大きさに切ります。
- ③ 鍋にサラダ油をひいて強めの火で熱し、②を入れて全体に焼き色をつけ、余分な油はキッチンペーパーで拭き取ります。
- ④ Aを加え、煮立たったら①の里芋を加え、落とし蓋をして中火で30分ほど煮汁が少なくなるまで煮ます。
- ⑤ 器に盛り付け①の絹サヤエンドウを添えて出来上がりです。



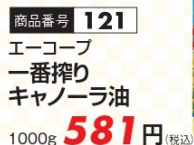
国産かきをめぐり、
すりつぶしました。
化学調味料は
使っていません。



味つけやころみづけがこれつで決まります。旬の野菜やお肉・お魚など何にでも合います。



圧搾製法による二番搾り。なたね油のみを使用しました。



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、
酸化ににくく香ばしい
フラッグと揚げります。
ドレッシングなどにも！

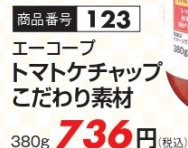
商品番号 **122**

エーコープこめ油

500g **533**円



国産トマトのコクを
お楽しみください。



たまご、屋さんが国産原料に
こだわり、自信を持って
作った「マヨネーズ」です。
調味料(アミノ酸等)を
使わずに仕上げました。

商品番号 **124**
農協マヨネー
300g **597**



つけだれにとつて。



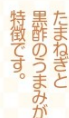
有機いりごま使用

北海道のコーンの
の甘みを大切に、
フレッシュ風味をミックス
して、優しい甘さと
スパイスの風味が
やみつきになります。

商品番号 **126**

エコーブ
こだわり
ドレッシング
北海道コーン・カレー

230ml **495**円(税込)



野菜だけでなく、
カルパッチョや
グリルチキンにも
使えるイタリアン
ドレッシングです。

商品番号 **128**

エコーブ
こだわり
ドレッシング
にんにくとパ
230ml **495**



コクのある優しい
甘みが特徴です。
鮮やかな色で
食卓を彩ります。

商品番号 **129**

エコーブ
こだわり
ドレッシング
ミックス野菜

230ml **495**



国産ゆずの
香り豊かな
さっぱりとした
ドレッシングに
仕上げました。

商品番号 **130**

エコーブ
こだわり
ドレッシング
ゆず

230ml **49**



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
131

エーコープ
ほめられ酢

300ml **35**

