

エーコープ商品で簡単クッキング



エーコープマーク商品はJ Aグループのプライベートブランドです。国産のこだわりと安全・安心の品質です。食品を中心に1,000アイテムを超える商品を取り揃えています。

今月は生活課の桂田・畠山が、お手軽で試したくなるレシピをご紹介します。

■材 料 (1人前)

エーコープクリアガー5A大さじ4	お好みの具材 きゅうり.....1/3本
エーコープ上白糖.....大さじ1	ハ ム.....2枚
なまはげしょうゆ.....大さじ1	カニカマ.....2本
エーコープほめられ黒酢大さじ1	薄焼き卵.....1個分
エーコープ冷し中華.....1人前	※すべて千切りにしておく

■作り方

- (1)クリアガー5Aと上白糖を混ぜあわせる。
- (2)鍋に水を入れて、水をかき混ぜながら(1)を少しずつ加え、加熱して溶かす。
- (3)煮溶かしたら火を止めて、冷し中華付属のたれと、しょうゆ、ほめられ黒酢を入れて混ぜる。
- (4)茹でておいた冷し中華の麺を寒天型に均等に並べ、その上にお好みの具材を並べる。寒天型に(3)の液をそっと流し込み冷し固める。

※斉藤部長コメント※

からしマヨネーズを添えるとさらにおいしいです。

冷し中華固めました!!



誰でも簡単! 焼肉のタレ



■材 料

エーコープキムチ漬の素小袋2袋	にんにく.....丸ごと1玉
りんご.....2個	醬 油.....900ml
玉ねぎ.....1個	上白糖.....400~500g

■作り方

- (1)りんごと玉ねぎ、にんにくをミキサーに入れて、ミキサーが回る程度に醤油を入れてミキサーにかける。
 - (2)(1)を鍋にうつし、残りの醤油、砂糖、キムチ漬の素を入れて火にかける。
 - (3)煮立ったら弱火で30秒~1分ほど少し煮詰めて火を止め、冷めたら出来上がりです。
- ※手作りのタレで保存料等入れておりませんので、冷蔵庫で保管し、なるべく早やめに使い切ってください。

※大塚係長コメント※

たくさん作って色々な料理に使ってみてください。チャブチエ、唐揚げの下味、何にでもあいますよ。

今回使用した ACCOOP エーコープ商品はこちら!!



お求めは、JAあきた白神生活課 ☎0185-74-8348 まで

基本レシピに合わせ

初めてのタレ作りに挑戦した
畠山葵さん!

