

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 **63**
農風土赤みそ
750g×4入 **2,050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 **64**
農風土白みそ
750g×4入 **2,050円** (税込)



商品番号 **65**
エコーブ 上白糖
1kg×2袋 **756円** (税込)



商品番号 **66**
エコーブ 三温糖
1kg×2袋 **768円** (税込)



商品番号 **67**
エコーブ 和風だし 味付けタイプ
200g (8g×25袋) **1,080円** (税込)
モニターさんの口コミがP8にあります→



商品番号 **68**
エコーブ 簡単和風だし 旨! だしパック
128g (8g×16袋) **915円** (税込)



商品番号 **69**
エコーブ かつおだし
400ml **874円** (税込)



商品番号 **70**
エコーブ 本醸造 特選しょうゆ
1L×2本 **676円** (税込)



商品番号 **71**
エコーブ オイスターソース 135g
344円 (税込)



商品番号 **72**
エコーブ 純正ごま油 300g
476円 (税込)



商品番号 **73**
エコーブ 一番搾り キャノーラ油 1000g
486円 (税込)



商品番号 **74**
エコーブ ごめ油 750g
703円 (税込)

「Aごめ油」を使ったお料理レシピ 「納豆のおとし揚げ」

- 【材料】(8コ分)
- 白ネギ……………100g
 - タマネギ……………1/4コ
 - ショウガ(皮ナシ/正味量)……………20g
 - 納豆……………1パック(40g)
 - 天ぷら粉(下粉用)……………大さじ1~1.5
 - ☆天ぷら粉……………75g
 - ☆炭酸水(冷蔵)……………110ml
 - Aごめ油……………適量
 - カレー塩(カレー粉:塩=1:1)……………適量

- 【作り方】
- ①白ネギは1cm幅の輪切り、ショウガは千切り、タマネギは5mm幅の薄切りにし、長さを半分に切ります。それぞれキッチンペーパーで水気をとっておきます。
 - ②ボウルに納豆をほぐし①を合わせ、全体に下粉用の天ぷら粉をまぶします。
 - ③☆の材料を粉気がなくなるまで混ぜ、余分な衣が底にたまりやすい量を減らし②に加えてさっくり混ぜます。
 - ④鍋に2~3cmの深さにAごめ油を熱し、③を8等分に分け入れ、中温でじっくり揚げます。途中裏返して2~3か所穴をあけて油の通り道をつくり、返しながら色よく揚げます。
※油はかきあげの厚さの半分位にすると、美味しく揚がります!
 - ⑤火が通ればおしき上げて油を切り、お好みでカレー塩を添えればできあがりです。



商品番号 **75**
エコーブ ごまだれ 230ml
452円 (税込)



商品番号 **76**
エコーブ みりん風調味料 1000ml
312円 (税込)



商品番号 **77**
エコーブ 純米料理酒 1000ml
345円 (税込)



商品番号 **78**
エコーブ こだわり ドレッシング たまねぎ黒酢 230ml
424円 (税込)



商品番号 **79**
エコーブ こだわり ドレッシング にんにくとバジル 230ml
424円 (税込)



商品番号 **80**
エコーブ こだわり ドレッシング ミックス野菜 230ml
424円 (税込)



商品番号 **81**
エコーブ こだわり ドレッシング ゆず 230ml
424円 (税込)



商品番号 **82**
エコーブ トマトケチャップ こだわり素材 380g
680円 (税込)



商品番号 **83**
エコーブ 農協マヨネーズ 300g
549円 (税込)



商品番号 **84**
エコーブ ほめられ酢 300ml
316円 (税込)



商品番号 **85**
エコーブ ほめられ黒酢 300ml
352円 (税込)



商品番号 **86**
エコーブ 有機米黒酢入り 甘酢あん 300g
396円 (税込)

「A有機米黒酢入り甘酢あん」を使ったお料理レシピ 「焼き厚揚げのみぞれあんかけ」

- 【材料】(4人分)
- 厚揚げ……………正方形のもの2枚
 - A有機米黒酢入り甘酢あん……………大さじ6~7
 - 大根おろし……………1/2カップ※お好みの量
 - 薬味ネギ……………適量
 - しょうが(すりおろし)……………適量
- 【作り方】
- ①厚揚げはフライパンで中~弱火でこんがり焼きます。
 - ②皿にのせ、大根おろし、しょうが、小口切りにしたねぎをのせ、A有機米黒酢入り甘酢あんをかければ出来上がりです。
※厚揚げはオーブントースターや魚焼グリルで焼いてもOKです。



※本チラシに掲載の価格は、JA全農希望小売価格です。価格は消費税を含む総額表示です。包材は変更のため、写真と包材が異なる場合があります。写真の調理例、盛り付け例はイメージ撮影のため、商品に含まれないものが使用されています。ご了承ください。