

調味料②

幅広い料理に利用できる調味料です

「Aらっきょう酢」を使ったお料理レシピ

「お餅の南蛮漬け」

余ったおもちで

【材料】(4人分)

- 餅 …………… 2個
- にんじん …………… 1/3本
- 玉ねぎ …………… 1/2個
- 青じそ …………… 4枚
- 油 …………… 適量
- ★南蛮酢
- 「Aらっきょう酢」 …………… 100cc
- しょうゆ …………… 大さじ1
- 赤唐辛子(輪切り) …………… 1/4本



※完成イメージ

【作り方】

- 餅は一口大の大きさに切り(冷凍餅を使用する場合は、解凍して下さい。)、にんじん、玉ねぎ、青じそはせん切りにします。
- ポウルに★南蛮酢を合わせ、にんじんと玉ねぎを入れて混ぜ合わせます。
- フライパンに高さ約2cm程度の油を入れて熱し、餅を入れて揚げ焼きにします。餅が膨らみ、菜箸がすっと通る柔らかさになったら油を切ります。
※餅は揚げるのとくつきやすくなる為、一度に沢山を揚げるとくつきやすくなる為、一度に沢山を揚げないようしてください。
- 熱いうちに②のポウルに③を入れて味をなじませます。
- 器に盛り、青じそをのせたら完成です。

うすくちの漬けは、もろみとケールや酢酸にも使える調味料です。

商品番号 85

エコーブ
らっきょう酢
1.8L

1,109円(税込)



コクのある漬けは、甘みも特徴です。鮮やかな色で、食卓を彩ります。

商品番号 86

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)



野菜だけでなく、カルパチオやグリルチキにも使えるイタリアンドレッシングです。

商品番号 87

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)



たまねぎの旨みも、黒胡椒のアクセントが特徴です。

商品番号 88

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)



国産ゆずの香りが豊かな、さっぱりとしたドレッシングに仕上げました。

商品番号 89

エコーブ
こだわり
ドレッシング ゆず

230ml 424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

水づけ不要、電子レンジで作れます。

商品番号 90

エコーブ
かんてん(無色)

16g(4g×4袋) 279円(税込)



電子レンジで簡単に作れます。

商品番号 91

エコーブ
プリン(無色)

126g(素:32g×3袋
シロップ:10g×3袋) 444円(税込)



電子レンジで簡単に作れます。

商品番号 92

エコーブ
ミルクプリン(無色)

96g(32g×3袋) 372円(税込)



特製ソース付

商品番号 93

エコーブ
パバロアの素 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

エコーブ
パバロアの素 いちご味

225g(75g×3袋) 869円(税込)



甘み控えめで、さっぱりした風味です。

商品番号 95

エコーブ
牛乳かんの素

96g(32g×3袋) 372円(税込)



とろけるおとな、口当たりは杏仁豆腐が、手軽にお楽しみいただけます。

商品番号 96

かんてんばば
とろける杏仁

300g(60g×5袋) 984円(税込)



商品番号 97

エコーブ
ゼリーの素 コーヒー

210g(70g×3袋) 476円(税込)



商品番号 98

エコーブ
ゼリーの素 ぶどう

210g(70g×3袋) 476円(税込)



コクのある漬けは、甘みも特徴です。鮮やかな色で、食卓を彩ります。

商品番号 86

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)



野菜だけでなく、カルパチオやグリルチキにも使えるイタリアンドレッシングです。

商品番号 87

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)



たまねぎの旨みも、黒胡椒のアクセントが特徴です。

商品番号 88

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)



国産ゆずの香りが豊かな、さっぱりとしたドレッシングに仕上げました。

商品番号 89

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 99

エコーブ
ゼリーの素 クール

210g(70g×3袋) 476円(税込)



商品番号 100

エコーブ
むしパンミックス

1.5kg 1,023円(税込)



商品番号 101

エコーブ
むしパンミックス
分包タイプ

800g(200g×4袋) 650円(税込)



商品番号 102

エコーブ
くろむしパンミックス

1.5kg 1,296円(税込)



焙煎式製法を焼いたパン粉、専用パンから作りました。

商品番号 103

エコーブ
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 104

エコーブ
あげらく天(天ぷら粉)

1kg(100g×10袋) 632円(税込)



「Aあげらく天」「Aこめ油」を使ったお料理レシピ
「れんごんのはさみ揚げ」 ※「Aこめ油」は、商品番号99にあります。

【材料】(3~4人分)

- れんごん …………… 250g
- 豚ひき肉 …………… 200g
- Aこめ油(揚げ油) …… 適量
- 塩 …………… 小さじ1/2
- こしょう …………… 少々
- 酒 …………… 大さじ1
- 醤油 …………… 大さじ1
- Aあげらく天 …… 大さじ1

★
○衣
Aあげらく天 …… 1包(100g)
水 …………… 160~170ml

【作り方】

- れんごんは皮をむき、2~3mm幅に切り、酢水に浸けておきます。
- ボールにひき肉と★を入れ、しっかりとこね混ぜ合わせます。
- れんごんの水気を取り、Aあげらく天を薄くまぶし、②を大さじ1程度の量をはさんだら、適当な幅に切った板のりを巻きます。
- ③に衣を付け、170~180℃に熱したAこめ油で3~4分揚げたら完成です!
※お好みで、天つゆ・塩を付けてお召し上がりください。



※完成イメージ