

4月1日発売開始!



ネーミングにはお酢も私もほめられる!という願いがこめられています♪



▲開発に参加したフレッシュミズメンバー

エコープ簡単! 便利! ほめられ酢 容量: 300ml

商品特徴

- ★フレッシュミズとの共同開発企画商品です。
- ★砂糖(ビート)や穀物酢の原料の米は国産原料を使用しました。
- ★お酢特有のツンとくる酸味を抑えているので、お酢が苦手なお子様でも安心して食べられます。
- ★さわやかな風味で和洋中とジャンルを問わず様々な料理にお使いいただけます。
- ★かけるだけ、つけるだけ、まぜるだけの短時間に料理を作ることができる万能調味料です。
- ★食卓に置ける、冷蔵庫に入れやすい、手軽に持てるサイズを意識した容器となっています。

レシピ紹介

基本のピクルス



火を使わず簡単に1品できます。セロリ、ニンジン、大根、かぶ... 様々なピクルスを作ってみてください♪

【材料】(作りやすい分量)

キュウリ1本、大根200g、ニンジン1/2本、ピクルス液[エコープほめられ酢200ml、ローリエ1枚、黒こしょう(ホール)5粒]

【作り方】

- ①キュウリ、大根、ニンジンは5~6cm長さのスティック状に切り揃える(瓶など保存容器の高さに揃える)。
- ②瓶に①を詰め、ピクルス液を注ぐ(野菜が浸かるまで)。
- ③蓋をして保存する。
※2時間以上浸してからお召し上がりください。
※冷蔵庫で保存し、1週間以内にお召し上がりください。

キャロット・ラペ



にんじんを使ったフランスの家庭料理♪ 作り置きサラダにぴったり!

【材料】(4人分)

ニンジン(中)2本、調味料[エコープほめられ酢大さじ4~5、油大さじ2、粒マスタード小さじ2]

【作り方】

- ①ニンジンは皮をむき、細いせん切りにする。
- ②ボウルに①を入れ、調味料を加えて混ぜ合わせる。
※作っても美味しく、2時間以上置くと、より味がなじみます。
※冷蔵庫で1週間保存できます。
※サンドイッチにしても美味しいです。
※粒マスタード以外でも、ツナ缶、くるみ、カッテージチーズ、カレー粉などと和えても美味しくいただけます。

参加者のアイデアからボトルネッカー(発売後1年間添付)へQRコードを添付しレシピを紹介します。レシピは随時更新し和洋中様々なレシピをご用意します。

JAくらしの
宅配便



JA全農エコープ
マーク品



JA女性組織フレッシュミズとエコープマーク品調味酢を共同開発!



▲候補品試食風景(8月第1回開発会議)

全農生活リテール部では、29年度に日頃エコープマーク品をご利用いただいている組合員・女性組織の皆様の声より反映するため、JA女性組織メンバーの若手であるフレッシュミズ代表者(おおむね45歳以下)の都道府県段階の代表者有志13名に参画いただき、調味酢の共同開発企画に取り組みました。

29年8月に開催した第1回開発会議では、お酢商品の製造委託先である大興産業(株)(岡山県井原市)にて、お酢の歴史や市場動向、製造工場視察などの基礎知識を研修した後、開発候補品の試食等を通じた商品仕様



▲最終仕様検討風景(10月第2回開発会議)

の検討をおこないました。

フレッシュミズ参加者からは、「小さなお子様やお酢が苦手な人にも食べやすい商品にしたい」「国産原料、アレルギー物質等にこだわり安心できる商品にしたい」など様々な意見・アイデアが飛び出しました。

第1回会議の検討内容を受け更なる試作を重ね、29年10月には東京大手町のJAビルにおいて第2回開発会議を開催し、最終仕様、ネーミング・ラベルデザイン等の検討をおこないました。

こうした集合会議に加え、開発期間中は、グループライン等を活用した意見交換をおこなうなど1つひとつ

メンバーで積み上げ完成にいたしました。

完成品は、先般の第63回JA全国女性大会(30年1月24日開催)において、全国の女性組織の皆様へ盛大にお披露目をおこないました。会場では「ほめられ酢の発表をたのしみにしてきたよ」「簡単、便利でネーミングのとおり」ほめられる「お酢だね」など、好評をいただきました。

開発商品は、30年4月1日より、全国の「女性組織共同購入企画」や「JA農産物直売所」「Aコープ店舗」等での販売開始を予定していますので楽しみにお待ちください。



▲JA全国女性大会でのお披露目風景