

エコープマーク品とろろ昆布と しおふき昆布をリニューアル！

おすすめCOOKING

ぜひお試しください！

スナップエンドウの 塩昆布和え



スナップエンドウをゆでて、しおふき昆布で和えるだけの簡単、時短料理です！



きゅうりと竹輪の とろろ昆布和え

きゅうりと竹輪を食べやすい大きさに切って、とろろ昆布で和えます。火を使わないで簡単に1品出来上がり！

しおふき昆布製造風景



エコープ根昆布入りとろろ昆布



内容量：30g

商品特徴

- 国内産の昆布と根昆布を薄く削った香り高いとろろ昆布です。
- 根昆布は昆布が生長する起点になる部分で、成長する為に必要な栄養分を集中させているので比較的栄養価が高いです。
- 甘味料や調味料を極力使わず、はちみつやかつおエキス等の原料で味付けをしています。

エコープしおふき昆布



内容量：50g

商品特徴

- 北海道産昆布と国産の丸大豆醤油を使用しています。
- 食塩は高知県産室戸沖海洋深層水を原料とした焼塩を使用しており、カドのないまろやかな味わいが特徴です。
- 砂糖は国産さとうきび100%使用した花見糖を使用しているので優しい甘みとコクがあります。

エコープとろろ昆布



内容量：30g

商品特徴

- 国内産の昆布を薄く削った香り高いとろろ昆布です。
- はちみつやかつおエキス等の原料で味付けをしているため、甘さと出汁感に特徴があります。

使用方法

- おにぎりに巻いたり、具材としてお使いください。
- お吸い物やみそ汁に直接入れてご使用ください。

とろろ昆布製造風景



▲商品計量後の封印作業と金属探知機でのチェック

◆とろろ昆布

とろろ昆布には、塩分等を体外に排出する効果がある食物繊維が豊富に含まれています。低カロリーの上、少量で満腹感も得られるダイエット

全農生活リテール部では、29年度に昆布商品の製造委託先である(株)末廣昆布(神戸市)と共に、エコープマーク品のとろろ昆布としおふき昆布をリニューアルしました。長年見直しされていなかった商品なので、思い切って原料配合を変えて、より美味しくしました。今回はそのこだわりの内容をお伝えします。

◆しおふき昆布

しおふき昆布は、国産丸大豆醤油とコクのある砂糖としても有名な国産花見糖を使用しています。また、塩は室戸沖海洋深層水から製造した商品になっています。

食品としても注目されています。今回は昆布の旨みを活かしながら、はちみつやかつおエキスを新たに加えました。ほんのりとした甘みやダシ感がプラスされて、より食べやすい味付けになっています。また、北海道を中心とした国産昆布を100%使用して薄く削り上げていますので、味の深み・香り・粘りの三拍子が揃った商品になっています。

焼き塩を使用して、じつくりと炊き上げています。カット幅も食べやすい細切りタイプです。抜本的に味を見直し、醤油・砂糖・塩はすべて国産にこだわりました。もちろん昆布も北海道産100%です。その結果、醤油の風味が活きた、マイルドな優しい味に仕上がりました。

◆
リニューアル商品は、30年4月1日より順次、全国の「Aコープ店舗・JA農産物直売所」での販売を行っていますので、ぜひお買い求めください。
(一部、取扱のない店舗・直売所もございます。)