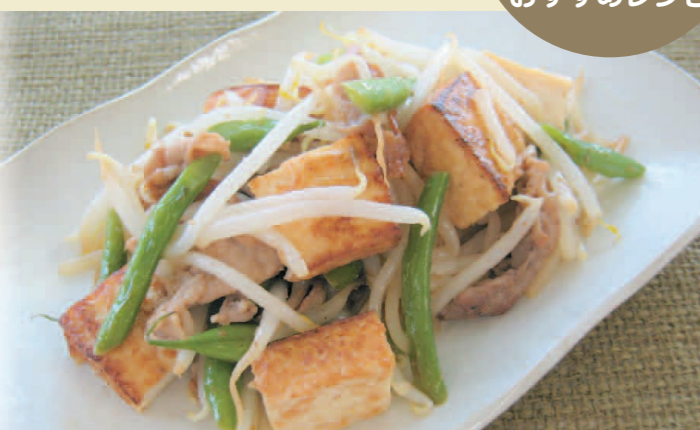


# エコープマーク品ノンオイル ドレッシング2種をリニューアル!

## 豚肉と厚揚げのごまドレ炒め



おすすめレシピ

### 【材 料】4人分

◆豚こま切れ肉200g、厚揚げ1枚、もやし200g、いんげん80g、油大さじ1、エコープノンオイルドレッシング和風ごま大さじ5

### 【作り方】

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。厚揚げはフライパンで表面を焼いてカリッとさせ、厚さを半分にして、1cm幅に切る。もやしは水でよく洗い水気をきる。いんげんは筋を取り、3cm長さに切る。
- ②フライパンに油を入れ、豚こま切れ肉を炒める。肉に火が通ったら、いんげん、厚揚げを加え、全体に油が回ったら、もやしを入れてさっと炒め、ノンオイルドレッシング和風ごまをかける。
- ③全体を混ぜて味をからませる。

## 鮭の簡単レンジ蒸し



### 【材 料】2人分

◆生鮭2切れ、キャベツ1/8個(約100g)、しめじ50g、エコープノンオイルドレッシング和風ごま大さじ3

### 【作り方】

- ①生鮭は4～5等分に切り、塩・こしょう(分量外)で下味をつける。キャベツはひと口大、しめじは石づきを落とし、手でほぐす。
- ②耐熱容器にキャベツとしめじを敷き、鮭を並べてラップをかける。
- ③電子レンジ600wで約6分間加熱する。ノンオイルドレッシング和風ごまを全体にかけていただく。

本醸造しょうゆと国産米を使った穀物酢をベースにして、有機ごまを使用したノンオイルタイプのドレッシングです。厳選した有機いりごまを、仕込みの直前にすりおろして使用していますので、風味が逃げにくく、香ばしい豊かなごまの風味をお楽しみいただけます。

青じそと合わせて、ラベルデザインがリニューアルされました。リニューアール商品は、2019年4月1日より全国の「Aコープ店舗・JA農産物直売所」での販売を行っておりますので、ぜひお問い合わせください。(一部、取扱のない店舗・直売所もあります)



## ノンオイルドレッシング 和風ごま

おすすめレシピ

## なすときのこのおろし和え



### 【材 料】6～7人分

◆なす3本、しめじ100g、えのきたけ100g、油大さじ1～2  
◆おろしダレ [エコープノンオイルドレッシング青じそ大さじ4、大根200g、みょうが4本] 青じそ(せん切り)適宜

### 【作り方】

- ①なすは1cm幅の輪切り、または半月切りにして、水にさらしてアクを取り水気をきる。しめじは石づきを取り除きほぐす。えのきたけは根元を切り落とし、長さを半分に切る。大根はすりおろし、軽く水気をきる。みょうがは半月切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、なす、しめじ、えのきたけの順に加えて、しんなりするまで炒める。
- ③ボウルにおろしダレの材料を混ぜ合わせて置く。
- ④②の粗熱がとれたら③を加え、全体を混ぜ合わせ10分程味をなじませる。器に盛り、青じそを飾る。

## 青じそさっぱりそうめん



### 【材 料】2人分

◆全農そうめん2束(100g)、トマト1個、きゅうり1/2本、ツナ缶1缶、青じそ3枚、エコープノンオイルドレッシング青じそ大さじ3

### 【作り方】

- ①そうめんは袋の表示通りに茹でて、冷水で冷やして水気をきる。トマトは3cmの角切り、きゅうりはせん切り、ツナ缶は油を切る。青じそはせん切りにする。
- ②器にそうめんを盛り、トマト、きゅうり、ツナ缶をのせて青じそを飾り、ノンオイルドレッシング青じそを全体に回しかける。

国産米を使った穀物酢と本醸造しょうゆをベースにした、青じその風味豊かなノンオイルタイプのドレッシングです。平成9年の発売以来、変わらずご愛顧いただいている製品でしたが、この度、原材料と配合の見直しを

行い、より美味しく安心してお使いいただけるようリニューアルしました。配合バランスについては、甘味や塩味を少し控えめにすることによって、素材の風味をより豊かに楽しんでいただける味付けになっています。



## ノンオイルドレッシング 青じそ

JA全農くらし支援事業部では、2019年度にお酢ドレッシングの製造元である大興産業(株)(岡山県井原市)と共に、エコープマーク品のノンオイルドレッシング青じそと、和風ごまの2種をリニューアルしました。今回はその内容をお伝えします。