

JAくらしの 応援力タログ

～家族の健康をサポートする、
おすすめ商品カタログ～



全農神奈川県本部取扱品カタログ

◆掲載品に関するお問合せ

全農神奈川県本部生活部生活課

住所：神奈川県平塚市八重咲町 3 - 3

TEL：0463-20-2876～79・2892

FAX：0463-20-2893・94

本誌に掲載されている商品について

私たちはＪＡ組合員の「心と身体の健康」のために、エコープマーク品と神奈川県産にこだわった商品をおすすめしています。

◆エコープマーク品について

～エコープマーク品は、ＪＡグループのプライベートブランド（ＰＢ）品です～

- ＪＡ組合員、利用者の皆様のご意思を反映し、ＪＡの特色を活かした商品を開発します。
- ＪＡグループによる品質保証によって、安心して使える商品を開発します。
- 協同の力の発揮によって有利な価格を実現する商品を開発します。

～エコープマーク品の特徴～

●国産原材料の優先使用

エコープマーク品は、安全・安心な国内産の原材料を優先的に使用しています。原材料についても独自の基準を設け、主



原料が国産１００％であるもののみ「国産愛用マーク」を表示するようにしています。このマークはエコープマーク品だけのオリジナルマークです。

●安全・健康に配慮した品質基準

食品添加物は摂取低減を基本として使用しています。

安全性に疑いのあるもの、不必要なものは使用していません。

商品特性上やむを得ず使用する時は必要最低限に抑えています。

●地球環境にやさしい

エコープマーク品は、環境に優しい商品の開発を重要なポイントとして位置づけています。また、すでに開発した商品についても、環境への負荷を考慮して見直しを進めています。

◆神奈川県産こだわり商品

～神奈川ならではの商品～

神奈川県産農産物を使用した「ＪＡみかん畑（ストレート）」・「足柄茶」や、全農神奈川県本部直営工場で製造された乾麺など、神奈川県ならではの商品を取り扱っております。

全農かながわ こだわりの乾麺 その1

国産原料100%の乾麺！



「農協」シリーズ

「季」シリーズ

「米粉」シリーズ

もち麦使用

そば

1. 原料は100%国産を使用した乾麺です。

安全・安心な国産原料のみを使用して製造された、こだわりの乾麺シリーズです。

2. 「熟成麺」だから旨みとコシが違う！

グルテンを発生させる為に「熟成」させています。麺を寝かせることによって発酵を促進させ、旨みとコシが増し歯切れよく、滑らかな麺が出来ます。

3. 「JAS認定工場」で徹底した品質管理のもと、製造しています。

製造元の「全農かながわ 秦野総合工場」はJAS（日本農林規格）認定工場です。高いレベルの徹底した品質管理のもとで、製造しています。

◇「農協」シリーズ乾麺◇

国産原料で製造された定番の乾麺。袋が和紙加工されており、贈り物にも最適です。

◇「季（とき）」シリーズ乾麺◇

つなぎにでん粉を使用しています。なめらかな舌ざわり、のどごしの良い商品です。「農協」シリーズ同様に和紙加工されています。

◇「米粉」シリーズ乾麺◇

- ・「はるみうどん」：神奈川県産米はるみの米粉を加えております。
はるみ米ならではのもちもち感が特徴のおすすめ商品です。
- ・「もち麦うどん」：国産原材料のもち麦粉と小麦粉を使用しました。
もち麦うどんは、1食（100g）あたり2.8gの食物繊維を含みます。
- ・「玄米こがしうどん」：焙煎した国産玄米の米粉を加えております。
玄米の香ばしさが楽しめる商品です。

◇「国産原料100%そば」◇

北海道産小麦と北海道産そばを原料に製造しています。なめらかなのど越し、コシが強く歯ごたえの良いそばです。

Q：うどんやそうめんっていつも麺つゆで食べちゃうけど、他に美味しい食べ方ってないかな？



A：麺つゆの代わりに手持ちのドレッシングであえるだけでも、美味しくいただけます。また、ケチャップと炒めて「ナポリタン風」、油炒めにして「チャンプルー風」などもおススメ！

全農かながわ こだわりの乾麺 その2

定番の乾麺！



「エコープ」シリーズ



「秦野」中華麺



中華麺

◇「エコープ」シリーズ乾麺◇

JAグループのプライベートブランドである「エコープ」商品の乾麺。大人気の「エコープ丸細うどん」は、なめらかでつるつるした食感で皆様からご愛顧いただいている定番商品です。

◇「秦野」シリーズ中華麺◇

麺の原料小麦は国産を使用しています。もちもち感・のどごしと食感の良い中華麺に仕上がっています。冷し中華はしょうゆベースの涼味豊かなつゆ、ラーメンはとりがらベースのあっさり醤油味のつゆが付いています。（2食入り）

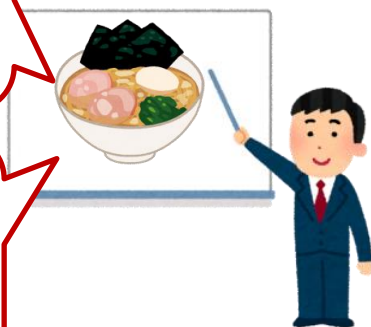
◇中華麺◇

厳選された良質な小麦粉から製造される、ロングセラーの中華麺です。1袋3食入りでご家族で楽しめます。「秦野」中華麺同様、冷し中華はしょうゆベースの涼味豊かなつゆ、ラーメンはとりがらベースのあっさり醤油味のつゆが付いています。

乾麺には食塩が含まれているため、**たっぷりのお湯（麺の約10倍）**で茹でていただくことをおすすめしています。お好みの具材をのせて楽しくお召し上がりください。

ストレート細麺の魅力！☆

同じ太さの場合、”縮れ麺”よりも**ストレート麺**の方がスープが絡み易く、麺は**細ければ細いほど**スープがよく絡む、という実験結果があります。



エコープ 中華麺



1. 麺は100%国産の小麦を使用した中華麺です。

国産小麦を自社で製粉した挽き立ての小麦粉を使用しています。国産の小麦はみずみずしくもちっとしており、特に麺用に適しています。

2. 乾麺タイプの中華麺

専用乾燥室で乾燥させた乾麺タイプの中華麺なので、市販のフライしている即席麺と比べヘルシーです。常温保存で賞味期限も長めのため買い置きに便利です。

3. もみ切り打ち製法採用

麺に凹凸ができるよう特殊な装置で切り出す「もみ切り打ち製法」を採用し、ちぢれ麺を再現しています。茹でやすくコシのある麺です。



Q & A

Q：美味しい作り方を教えてください。

A：乾麺には食塩が含まれているため、**たっぷりのお湯（麺の約10倍）**で茹でてください。
お好みの具材をのせるのがオススメです。

Q：麺の種類の違いは何かあるの？

A：細麺はスープに馴染みやすいと言われ、太麺はもっちりした食感を味わえるのが特徴です。
また、縮れ麺はコシが強く、ストレート麺はスープが絡みやすいといった特徴があります。





白翔1kg(167g×6)



玉翠1kg(167g×6)



松楽1kg(167g×6)



宝玉1kg(167g×6)



紫鳳ティーバッグ(2g×50)

1. まろやかな旨味を引き出す深蒸し製法

「深蒸し茶」は60秒～80秒ほど蒸します。長く蒸すことにより渋みが抑えられます。抽出すると濃い緑色でまろやかなコクがあるのが特長です。葉が細かく抽出しやすいので、水出し茶としても向いています。

2. 深蒸し茶だから茶葉の栄養そのまま

深蒸し茶は葉が細かいので、いれたお茶に多く茶葉が含まれています。通常は摂取しづらい茶葉の栄養が多く含まれています。

3. 安定した品質

お茶の品質は気象や土壌などに大きく左右されますが、常に安定した品質でお届けできるように、厳格な品質管理を行っています。お茶農家と連携し、熟練の茶師達の選りすぐりのお茶をお届けします。



Q & A

Q：エーコープのお茶は、たくさん種類がありますがどう違うのですか？

A：お茶は高級になるほど「香り」「甘み」「旨み」が増します。お茶農家から集まったお茶は味も品質もばらばらですが、熟練の茶師達が見極め階級分けします。上級茶はじっくり抽出することで旨みが引き出されますので、70度くらいの低温・抽出時間2分くらいで煎れましょう。

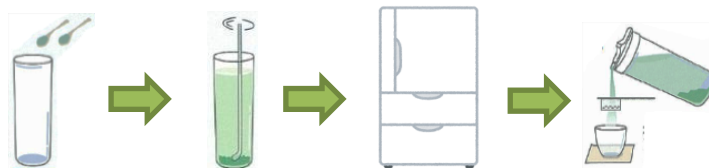
Q：開封後の茶葉は常温で保管して大丈夫ですか？

A：高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。夏場に1ヶ月以上保存する場合は、茶筒や茶袋をビニール袋に入れ、冷蔵庫での保管をおススメします。



お手元の茶葉を水出し茶に

- ①冷水1リットルに対し大さじ2杯(約10g)の茶葉を入れます。
- ②かきまわしてから、冷蔵庫で数時間冷します。
- ③茶漉しの無いポットの場合は茶こしを使い、コップに注ぎ完成です。



水出し茶 3つのメリット！

1. エピガロカテキンやビタミンCが豊富！

エピガロカテキンは茶葉に多く含まれますが、高温で煎れるより10度以下の低温で煎れることにより多く抽出されます。また、お茶にはビタミンCも含まれますが高温に弱いので、低温で煎れた方が多く摂取できます。

2. カフェインが少ない！

カフェインは温度が高いと多く抽出されますが、低温だと出にくくなります。

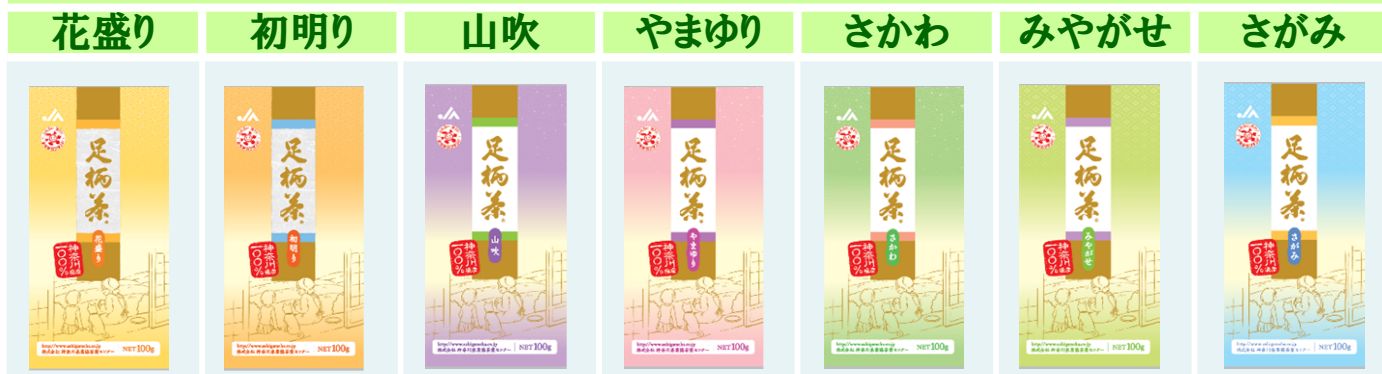
3. 旨みと甘みが違う！

低温で煎れると、渋みの素である「タンニン」の抽出量が減り、甘み・旨みの素の「テアニン」が多く残ります。



足柄茶

～リーフタイプ～



～ティーバッグタイプ～



～リシール缶タイプ～



1. 神奈川県産茶葉を100%使用

神奈川県内（主に箱根・丹沢山麓および神奈川西部地域）で生産された茶を、神奈川県足柄地域で仕上げ加工した緑茶のことを指します。

2. 昔ながらの「浅蒸し製法」

昔ながらの製造方法で作られ、程よい苦味・渋みとほのかな甘みが調和したのと越しの良いバランス取れたお茶です。煎れたお茶の色は山吹色になり、爽やかな香りを堪能できるお茶となっています。近年は深蒸し茶が主流になりつつある中、普通蒸し茶は伝統的で貴重なお茶です。

3. かながわブランドに認定！

かながわブランドは県内で生産されている製品の優位性を保つ為に発足されました。登録には細かい登録要件を満たす必要がありますが、足柄茶は平成4年にかながわブランド設立と同時に認定されました。

～粉末タイプ～

粉末緑茶 食べる緑茶



Q：普通蒸し茶と深蒸し茶はどう違うの？

A：茶葉から商品になる過程で、蒸し時間が短いお茶が浅蒸し・普通蒸しと呼ばれ、時間が長いお茶が深蒸し茶になります。お料理やその日の気分を使い分けてみましょう！

Q & A

	普通蒸し茶	深蒸し茶
茶葉の形状	深い緑色で細長い	柔らかく、茶葉が細かい
味や香りの特徴	山吹色で香りが良く、二煎目もあまり味が変わらず、美味しくいただける	濃い緑色で苦味が少なく、茶葉が細かいのでカテキン等栄養素が豊富
こんな時に	リフレッシュしたい時	ゆったり休憩したい時
相性の良い食事	魚料理やお煎餅など塩味のお菓子	しっかりした味の肉料理や、甘いお菓子



国産大豆と国産米を使用したみそです。

エーコープのみそ

仕込みそ・・・ご家庭で一夏寝かせるタイプです。



まろやか(詰替え不要)
10kg



まろやか(詰替え不要)
20kg



まろやか(詰替え用)
20kg



食卓紀行(詰替え不要)
10kg



赤味噌タイプ



白味噌タイプ

製品みそ・・・すぐに食べられるタイプです。



無添加長熟みそ
1kg×6



彩雪
1kg×4



減塩みそ
500g×6



食べ頃仕込みみそ
1.8kg×4



食べ頃白仕込みみそ
1.8kg×4

エーコープのお味噌はここが違う！

お米も大豆も塩も国産品です。

(市販品の多くは輸入大豆を使用しています)

国産大豆は味がまろやか

製品みそは、信州の蔵元での熟成品。



Q

&

A

Q：塩分が気になるのですが。

A：みそは塩分が高めに見えますが、そのまま食べることはほとんどありませんので、実際に摂取する濃度は決して高くありません。それでも気になる方へ、減塩タイプもご用意しています。

Q：みそが黒くなってしまいました。

A：みそは発酵食品なので、常温でくと発酵が進み、味や風味に変化が起こります。害はなく、発酵の進んだみそを好まれる方もいますが、冷蔵庫や冷凍庫（凍りません）での保管がおすすめです。

みそは発酵食品だから栄養満点！

みそは発酵の過程で、様々な栄養素が作られます。

こんなにたくさん！みその栄養

- ・人間の体に欠かせない必須アミノ酸8種類
- ・ビタミンB群・Eなどのビタミン類
- ・カリウム・カルシウムなどのミネラル類 など

みそは女性の味方！

他にも食物繊維、ポリフェノール、大豆イソフラボンなど女性にうれしいたくさんの栄養素が含まれています。



みその力で健康維持！

エーコープのはちみつ



純粋はちみつ（カナダ産&国産ブレンド）500g



1. カナダ産(85%)と国産(15%)はちみつをブレンドしました。

ミツバチが多種類の花から集めたはちみつです。

2. 使用原料の全量検査を実施しています。

抗生物質や異性化液糖などはちみつ以外の液糖が入っていないかなど使用原料の全量検査を行っています。計5回の検査を行って合格したはちみつのみ製品になります。エーコープはちみつ以外では実施していない大きな特徴です。

純粋はちみつ 1kg・ワンタッチ300g



1. 輸入はちみつをメインに、日本の養蜂農家が生産したはちみつをブレンドしました。

2. 使用原料の全量検査を実施しています。

抗生物質や異性化液糖などはちみつ以外の液糖が入っていないかなど使用原料の全量検査を行っています。計5回の検査を行って合格したはちみつのみ製品になります。エーコープはちみつ以外では実施していない大きな特徴です。

市販品は・・・

通常の輸入はちみつは、全量検査は義務付けられておりません。また、市販のはちみつの多くは、80～100℃の高温で加熱処理されており、風味や栄養が損なわれています。

はちみつの栄養

はちみつは「ブドウ糖」と「果糖」が主成分ですが、「ブドウ糖」より「果糖」が多く含まれております。「果糖」の吸収速度が「ブドウ糖」の約半分なので血糖値が急に上昇することがありません。健康維持に必要なビタミン、ミネラルのほとんどがバランスよく含まれております。

Q & A

Q:はちみつが固まってしまいました！

A:「純粋はちみつ」は時間の経過とともに結晶します。品質には問題なく、50度程度のお湯で湯せんすれば戻りますが、結晶化したはちみつは、液状のはちみつとはまた違う食感・口どけなので、いつものはちみつと違った食感が楽しめます。

エーコープのごま



ごまを丹念にすりつぶし、ペースト状に仕上げました。

エーコープのねりごまは、ごまのみを100%使用したねりごまです。強めに焙煎した香ばしいごまを、丹念にすりつぶしペースト状に仕上げました。市販のねりごまは、乳化剤などが添付されているものが多いありますが、エーコープのねりごまは無添加です。



きめ細かくすられた、香ばしく風味豊かなすりごまです。

ごまの表面から熱をあて、外側からローストした後、マイクロ波によって内外部ともに均一に煎り上げました。



つぶ揃いのごまを香ばしく煎りました。

ごま和え、酢の物、たれ類、麺類のつゆ等にお使いいただけます。プチっとした食感をお楽しみください。

～ごまの栄養～

ごまには、鉄分・カルシウム・食物繊維・ビタミンK・ビタミンB群など様々な栄養素が含まれています。また、成分の半分は脂質（油脂）ですが、リノール酸やオレイン酸などの不飽和脂肪酸です。

Q：白ごまと黒ごまの違いはありますか？

A：栄養成分はほぼ同じですが、黒ごまにはブルーベリーと同じ、アントシアニンというポリフェノール色素が含まれています。白ごまは油分が多く、ごま油の原料になります。また、白ごまは西日本で好まれる傾向があります。一方黒ごまは、東日本で好まれております。

Q：ねりごまはどんなお料理に使うのですか？

A：他の調味料と合わせて使用すれば、味にコクが出て、ごまの栄養を簡単に摂ることができます。みそやソースとあえて万能ダレに、マヨネーズとあえてごまドレッシングに、はちみつと混ぜてパンに塗ってごまトーストに、様々な用途にご利用ください。

Q：ねりごまが分離してしまいます。

A：市販のねりごまは分離しないよう、乳化剤などの添加物を使用している商品が多いですが、エーコープのねりごまは無添加の為、分離しやすいですが品質には問題ありません。スプーン等で混ぜながらご使用ください。

Q & A



エーコープ 純正ごま油

1. 圧搾法で搾ったごま油

市販品は、溶剤を使って抽出した商品が多いですが、エーコープのごま油は、ごまへの圧力だけでごま油を搾りだす圧搾製法で製造しています。手間と時間がかかりますが、ごま本来の持つ香りと味を引き出す製法です。

2. ろ過を繰り返す、雑味のない味わい

透き通るようなごま油にするために、2週間以上静置させ、きれいな上澄みだけを和紙や布を使って何度も繰り返してろ過します。じっくりと時間と手間をかけることで、雑味のない整った味わいのごま油に仕上がります。

3. 圧搾法のごま油は栄養たっぷり

エーコープのごま油は低温でじっくり抽出するので、ごまの栄養が壊れずにたっぷり摂取できます。主成分は、酸化しにくい特性を持っているオレイン酸と、体内では合成できない必須脂肪酸のリノール酸です。



調理用油以外にも、いつもの料理に「ちょい足し」するだけで風味が変わります。冷奴、豚汁、そうめんの麺つゆなどに数滴垂らすだけで中華風に！



Q & A

Q：透明なごま油との違いは？

A：透明なごま油は焙煎していないごま油です。色、香りがほぼありません。
ごまを強く焙煎することで色、香りが付き、ごま油特有の香りが出ます。

Q：圧搾法以外の市販のごま油は、どう抽出しているのですか？

A：溶剤を使用して製造しています。ごまに含まれる油を、溶剤を使って取り出します。何度も高温に晒されるので栄養素が失われやすく、脂肪酸はトランス脂肪酸に変化してしまいます。

エコープ米こうじの甘酒

甘酒には『エコープ米こうじの甘酒』のように米麴から作られるものと、酒粕に砂糖などを加えて作られるものとがあります。

- 米麴から作られる『エコープ米こうじの甘酒』の甘みは、厳選された国産のお米の甘みです。
- 酒粕から作っていないため、アルコール分は含まれていません。そのため子どもや妊婦さんでも美味しく飲むことができます。
- 季節の変わり目などに『温めたり』・『冷したり』して飲んでください。
※温める際には、破裂するおそれがありますので、必ずフタシールをはがしてください。

『エコープ米こうじの甘酒』のポイント！

1. アルコール分0%です。
2. 原料の米は国産です。
3. 米本来の甘味をお楽しみいただけます。

<原材料名>

米（国産）、米こうじ（米（国産）、麴菌）、食塩



★1本は125ml、1ケース30本入りです。

豆 知 識

『甘酒』は飲む点滴！

甘酒には、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、葉酸、食物繊維、オリゴ糖、システイン、アルギニン、グルタミンなどのアミノ酸、ブドウ糖という、非常にたくさんの種類の成分が含まれています、これは栄養点滴の成分とほぼ同じなので”飲む点滴”と言われています。また、直接飲むことで、体への吸収が早いのも特徴です。「夏バテ」や「風邪」の予防に最適です！

『甘酒』って夏の季語！？

寒い季節に飲むイメージですが、じつは『甘酒』は”夏”の季語なのです！
江戸時代には夏バテ防止に甘酒売りなどが甘酒を売っていたそうです。



エーコープの漬物の素

1. 保存漬タイプ

風味が抜群の本格的な漬物をご家庭でお手軽に！



◎エーコープマーク品のこだわり

麹漬けの素 では

市販品の多くは、着色料にタール系色素（黄色4号）などを使用していますが、『エーコープ麹漬けの素』では**天然素材（ウコン）**を使用しています。



2. 即席漬タイプ

美味しい漬物がとっても簡単に出来上がります！



- ①野菜を切って ②漬物の素と混ぜ ③半日から一晩冷蔵庫で冷すだけ
- ④美味しい漬物が出来上がります！

色々な野菜に使えます！

- ・ **なす漬の素**は小松菜、オクラ、キャベツなど色々なお野菜に利用可能です。万能浅漬けの素として利用してください。
- ・ **きゅうり漬の素（ごましょうゆ）**はアスパラガス、かぶ、玉ねぎ、キャベツなどもおすすめです。
- ・ **キムチ漬の素**はズッキーニ、かぶ、チンゲン菜などにもご利用いただけます。



エーコープ米こうじ

「米こうじ」を使って作られるものには「酒」「しょうゆ」「酢」「みそ」「みりん」などがあります。それらは、日本の食卓に欠かせない発酵食品です。

発酵食品は、日本の食生活が今ほど豊かでない時代には、重要な栄養源とされたり、薬の代用品としての効能を期待されていたそうです。

また、現代では老化防止や動脈硬化等の生活習慣病の予防に効果があるともいわれています。

○米麴とは？

お米のまわりや中にはえる、カビのなかまです。
カビといっても、パンなどにはえる緑色のカビとは違い、食べ物がおいしくなる**酵素**をつくります。

○酵素の働き！

- ① 消化を助けます。
- ② 栄養素を分解して吸収しやすくします。
- ③ うま味や甘味が増えます。



万能調味料！ 「塩こうじ」の作り方

「塩こうじ」で、食材が角のない塩味と、まろやかな味わいに仕上がります。

— 材 料 —

エーコープ米こうじ 300g、塩 80g、水 450ml
※水の量はお好みで調整してください。

— 作 り 方 —

1. ボウルにエーコープ米こうじと塩を入れてよく混ぜます。
水を注ぎ、よく混ぜて塩を溶かします。
2. 混ぜ合わせた材料を清潔な保存容器に移します。水と塩こうじが分離するため、毎日1回程度混ぜてください。
3. ゆるめにフタをして1～2週間室温で寝かせます。見た目がお粥のようになったらできあがりです。



エーコープ和風だし

『エーコープ和風だし』のこだわり

- 化学調味料・保存料は使用していません。
- 風味原料の鰹節、さば節、煮干うるめ鰯、昆布、椎茸は国産を使用しています。
- 粉末化した醤油と食塩で下味がついています。
- だしパックの中の粉末原料が細かいため短時間でだしが取れます。



- 使いやすい分包タイプ
(7.5g × 25袋入り) です。
- 袋はチャック付です。
(開封後は冷蔵庫で保管してください)



◎基本だし（お味噌汁、おでん、お吸い物などに）

- ①500～600mLの水、またはお湯にだしパック1袋を入れます。
- ②火にかけて沸騰したら中火にして1～2分煮出します。
- ③火を止めて、だしパックを取り出します。



○うどん・そばのだし、煮物など

濃いだしにしたい場合は、水の量を300～400mLにしてください。

◎おにぎり、浅漬け、炒め物などに！

だしパックを破って、粉末だしとしてもご利用できます。

○寒天の原料は100%海藻です○

寒天は天草などから作られる植物性の食物繊維です。対してゼラチンは、牛や豚の皮や骨から作られる動物性のたんぱく質です。ゼリーの固まる温度も寒天は35～40℃、ゼラチンは5～10℃です。また、溶け出す温度も寒天は85～90℃と高めですが、ゼラチンは25～30度と低いので夏の気温では溶け出してしまいます。このようにゼリーとして見た目には大変よく似ていますが、原料も性質も全く異なっています。



他に「青りんご味」「マンゴー」「クール」「ぶどう」「コーヒー」があります。

基本の作り方（4人分）

- ①ボールに80℃以上の熱湯を300mlを用意します。
- ②ゼリーの素1袋（70g）を入れ泡立て器で約1分間かき混ぜよく溶かします。
- ③ゼリー型などに流し固めます。
常温でも固まりますが、冷蔵庫で冷すと一層美味しくなります。（火にかけて煮立てると固まらなくなる恐れがありますのでご注意ください。）

寒天が持つ4つのパワー（食物繊維の効能）

- ①通便の改善
 - ・水を保持することで便の量が増加します。
 - ・腸管に作用してぜん動を活発にし、スムーズな排便を促します。
- ②肥満の予防
 - ・かさ増し効果により満腹感が得られ肥満を予防します。
- ③コレステロール値の低下
 - ・血中コレステロール値を低下させ、動脈硬化を予防します。
- ④糖尿病の予防
 - ・胃が内容物を送り出すスピードが遅くなり、腸壁での糖質の吸収も穏やかになります。それに伴い、食後の血糖値上昇も穏やかになります。

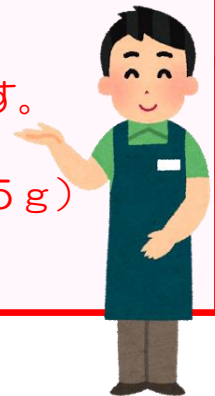
商品ラインナップ





「エコープ 糸寒天」のポイント！

1. 寒天の原料は100%海藻です。
2. 水で戻して簡単に使用いただけます。
3. 手軽に食物繊維が摂れます。
(1人分2gあたり食物繊維：1.5g)
(カロリー：2Kcal)



寒天が持つ4つのパワー（食物繊維の効能）

①通便の改善

- ・水を保持することで便の量が増加します。
- ・腸管に作用してぜん動を活発にし、スムーズな排便を促します。

②肥満の予防

- ・かさ増し効果により満腹感が得られ肥満を予防します。

③コレステロール値の低下

- ・血中コレステロール値を低下させ、動脈硬化を予防します。

④糖尿病の予防

- ・胃が内容物を送り出すスピードが遅くなり、腸壁での糖質の吸収も穏やかになります。それに伴い、食後の血糖値上昇も穏やかになります。

＜使用方法＞

- ①水もどし：たっぷりの水（重量比200倍）に約20分つけます。ツルツルとした食感です。
- ②ぬるま湯もどし：30℃くらいのお湯に約10分つけて冷水にさらします。水もどしよりやわらかでツルリンとした食感です。
- ③熱湯もどし：90℃以上の熱湯につけて30秒（厳守）たった湯切りし、すばやく冷水にいれよくほぐします。1分以上なるべく冷たい水にさらして水を切ります。※熱湯につける時間が長すぎたり、水で冷やすのが不十分だと食感が悪くなることがあります。

＜使用上の留意点＞

- ・火にかけて煮立てると溶けますのでご注意ください。
- ・水戻し後はお早めにご使用下さい。
- ・塩水、酢水、砂糖水で戻すと多少戻りづらことがあります。
- ・開封後はチャックを閉めて保存してください。



エーコープむしパンミックス

国産小麦と国産米粉を使用！



1. 100%国産の小麦を使用したプレミックスです！

国産小麦を自社で製粉した挽き立ての小麦粉を使用しています。独自の技術により、たんぱくの低いところだけをとりわけていますので、軽い食感に仕上がります。

2. 国産の米粉を配合！

国産の米粉を加えることでパリッとした焼き加減に仕上がります。また保水力が高いため時間をおいてもしっとり感が持続します。

3. 様々な調理に使えます！

ベーキングパウダーを配合しており、水を加えるだけで手軽にむしパンやホットケーキなどが作れます。合成着色料、甘味料などは一切使用していません。蒸す、焼く、揚げる等、様々な調理にお使いいただけます。



エーコープむしパンミックスでつくる 焼きりんごケーキ

材料

- ・むしパンミックス……200g
- ・卵……………1個
- ・牛乳……………130ml
- ・りんご……………1個
- ・砂糖……………40g
- ・バター……………20g

作り方

- ①りんごの皮をむき、縦割り24等分に切り分けておきます。
- ②ボールに牛乳・卵を入れ、よく混ぜ合わせてからむしパンミックスを入れ、さらに良く混ぜ合わせ生地を作ります。
→生地がトロトロになるまでよく混ぜる。
- ③フッ素加工のフライパンに砂糖(40g)を入れ、中火にかけます。キャラメル色になったらバターを入れます。バターが溶けたら火を止めてりんごを均一に並べます。
→砂糖の色が変わるまでバターを入れない。
- ④②の生地を流し込み、蓋をして弱火で約10分程度焼きます。
→火加減は気持ち弱めで、時間になっても焼けてなければ徐々に強く。
- ⑤お皿の上にフライパンをひっくり返して取り出します。切り分けて温かいうちにお召し上がり下さい。→ひっくり返す時は、一気に！(キャラメルソースの横モレ注意)

子供と作る！ アレンジレシピ



Q & A

Q： むしぱんを作ってみたけど膨らみが悪かった。どうして？

A： 小麦粉は水を加えて練ることでグルテンが形成されます。
混ぜすぎるとグルテンに粘りが出すぎて膨らみが悪くなります。 ふわっとした膨らみに仕上げたいときは、混ぜすぎずに注意してください。



ポイント

- ※生地の硬さは流し込める程度に牛乳の量で調節して下さい。
- ※火が強いとコゲやすいのでご注意下さい。

国産小麦の天ぷら粉

国産小麦と国産米粉を使用！



分包タイプ
1kg(100g×10袋入り)

1. 100%国産の小麦を使用した天ぷら粉です！

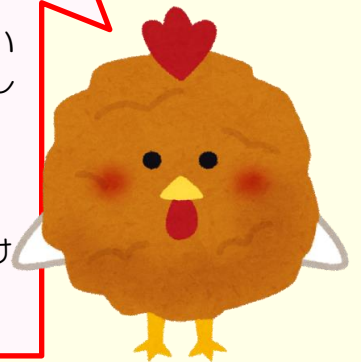
国産小麦を自社で製粉した挽き立ての小麦粉を使用しています。独自の技術により、たんぱくの低いところだけをとりわけていますので、軽い食感に仕上がります。

2. 国産の米粉を配合！

国産の米粉を配合することでカラッとした食感に仕上がります。また油の吸い過ぎを抑えるのでヘルシーに揚げ上がり、時間をおいてもサクサク感が持続します。

3. 料理に便利！使いやすい分包タイプ！

1袋100gに個包装された分包タイプなので計量の手間がかりません。あけたての風味の良い小麦粉を使いきりで使用できます。ドーナツやアメリカンドッグなどもおいしく出来上がりますので、ぜひご家庭でお試ください！



子供と作る！ アレンジレシピ

エーコープあげらく天でつくる お好み焼き

材料(約2枚分)

- ・あげらく天 ……100g
- ・水 ……150ml
- ・だし ……適量
- ・卵 ……2個
- ・キャベツ(小口切り) ……250g
- ・桜えび ……10g
- ・天カス(揚げ玉) ……50g
- ・豚バラ肉 ……100g



<調理例>

作り方

- ①大きめのボウルにだしを溶いた水を入れ、「あげらく天」を加え、手早く混ぜます。
- ②生地にキャベツ、桜えび、天カスを入れ混ぜ合わせます。(混ぜ過ぎに注意)
- ③これに卵を2個割り落とし、軽く混ぜ合わせます。
- ④あらかじめ200℃に熱しておいたホットプレートに半分流し込み、約2cmになるように整えます。(あまり上から押さえないように注意しましょう)
- ⑤豚バラ肉をのせ、ふたをして4～5分焼きます。
- ⑥フライかえしなどを使ってひっくり返し、4～5分焼きます。

☆お好み焼きソース、削り節、紅しょうがをのせて温かいうちに御召し上がり下さい。
お好みで、マヨネーズ、青のり、万能ネギをトッピングしても美味しいです☆

Q & A

Q：なぜたまごを使わなくてもカラッと揚がるの？

A：「エーコープあげらく天」は米粉やでんぷんを配合しており、**お水で溶くだけで簡単に調理ができる**のが特徴です。また、市販のてんぷら粉には卵の成分入りのものが多いですが、「エーコープあげらく天」は使用しておりませんので、**アレルギーを気にされる方にもおすすめ**です。



エーコープ ロングライフパン

国産米粉を使用！



1箱10個

1. 国産の米粉を配合

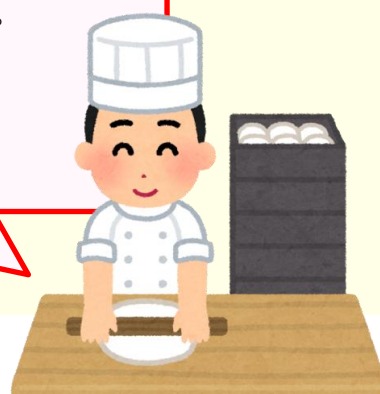
自社で製粉した微粉化米粉を配合することで、もちもちとした食感を実現しています。また、しっとり感が高いので腹持ちもよくなっています。

2. 生乳を使用しています。

小麦粉を練る際に生乳を使用することにより、生地自体に自然な甘みを感じられます。また、使用している牛乳は安心・安全な農協牛乳です。

3. 美味しさ長持ちロングライフ

徹底的な衛生管理とアンチモールドを封入することで日持ちがするため買い置きに便利です。



Q & A

Q：アンチモールドって何？

A：アルコール蒸散剤のことで、焼きあがったパンと包装することでパンの表面にアルコールの膜を作ります。これにより雑菌の繁殖を抑え、品質の劣化も最小限にする効果があります。



長野県産えのき茸を100%使用。

エコープ 信州なめ茸

醤油と砂糖でシンプルに味付けし、あったかいご飯によく合います。酸化防止剤、化学調味料は使用しておりません。

・・・他社製品は酸化防止剤、化学調味料などを使用していることがありますが、エコープマーク品は醤油と砂糖でえのき本来の味が活きる配合になっております。

『エコープ信州なめ茸』のポイント！

◆シンプルな味付け

（醤油と砂糖でえのき茸本来の味が活きる配合！）

◆固形分80%以上のJAS規格

（内容量と固形分を選んで買しましょう！）

◆長野県産えのき茸100%使用

◆化学調味料不使用

◆酸化防止剤不使用



実験してみました！！

『なめ茸の固形分』について

①エコープマーク品1本・市販品は2本と比較します。

◆エコープマーク品

（固形分80%・内容量200g）

◆市販品

（固形分60%・内容量120g）

②中身をザルに入れます。

③水でぬめりを取除きます。

④ザルに残ったなめ茸をカップに入れます。

実験結果！！

⑤エコープマーク品は市販品の2本分より固形分が多い。

※簡易的なテストであり、正確・厳密な試験ではありません。



『商品情報』

◆内容量：200g

◆賞味期限：545日

◆原料（成分）：

えのきたけ（長野県産）、しょうゆ、砂糖、pH調整剤（クエン酸）

（原料の一部に小麦、大豆を含む）



国産果汁使用！

エコープのこだわり飲料

◆りんごジュース(ストレート)160g×30缶

国産のりんごをそのまま搾ったりんごジュースです。酸化防止剤不使用のストレートジュースなので、りんご本来の風味が生きています。



エコープ
りんごジュース
は

区分	製造方法	特徴
濃縮還元	① 果汁を搾る。 ② 果汁の水分を蒸発させペースト状に濃縮する(保管) ③ 濃縮した果汁に水を加え、元の濃度に戻す。 ④ 容器(缶・ビン)に詰める。	●濃縮しているため保管や輸送に便利。
ストレート	① 果汁を搾る。 ② そのまま保管する。 ③ 容器(缶・ビン)に詰める。	●濃縮還元に比べ加熱回数が少ないため、フレッシュ感がありりんご本来の味を楽しめる。

◆ピーチジュース 160g×30缶

- ・国産の白桃を使用したピーチジュースです。
- ・ストレート果汁ですので、桃の香り・風味が生きています。
- ・さらっとして、飲みやすいタイプです。



◆キャロット&フルーツ 190g×30缶

にんじん汁に3種類の果汁(りんご、みかん、うめ)をブレンド。スッキリした甘みの飲みやすいジュースです。すべて国産原料。



市販品は・・・

市販のキャロット&フルーツジュースは、殆どの原料が外国産の原料を使用しています。エコープのキャロット&フルーツジュースは安心の国産原料です。



1. 原料は国産を

・・・主原料のトマトは100%国産、砂糖は北海道産のてんさい糖を使用しています。また、たまねぎ、りんご酢も国産を使用しています。

2. トマト本来の味をお楽しみいただけます。

・・・香辛料は控えめに、トマト本来の味を生かしています。

3. 食品添加物不使用です。

・・・保存料、着色料などの食品添加物は一切使用していません。



市販品は・・・

- ・主原料のトマト、また副原料についても、中国産が多いです。
- ・独自の香辛料の味を出しており、トマト本来の味を生かせていない商品が多いです。

特徴はトマト本来の味！

主原料となるトマトはもちろん国産を使用し、夏に採れた**トマトをそのままピューレにして原料として使用**しています。

Q & A

Q：どんな使い方をすれば良いの？

A：お料理にかけていただくのはもちろん、炒め物等の味付けとしてもお使いいただけます。リコピン等注目されるトマトの栄養も、毎日の食事にプラスできます。

商品内容

- 規格：380g
- 賞味期限：24ヶ月
- 食塩相当量：3.3g（100mlあたり）
- 熱量：110kcal（100mlあたり）
- 保存方法：直射日光や高温多湿の所を避け、常温で保存してください。開封後は、口部を清潔にし、キャップを固く閉め、冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がり下さい。



1. 国内産の牡蠣を100%使用。

・・・広島県産の牡蠣を100%使用しました。
牡蠣エキスではなく、牡蠣の身を丸ごとすり潰して製造しています。

2. カラメル無添加。

・・・カラメル無添加のため、調理の際も他の食材の色を生かしたお料理に仕上げるができます。

3. 化学調味料不使用。

・・・化学調味料は一切不使用です。



市販品は・・・

- ・カラメルを使用しているため、お料理に使うと食材が黒くなりやすくなります。
- ・牡蠣エキスを使用している、醤油の味のほうが勝っている商品が多いです。

特徴は牡蠣本来のうまみ！

牡蠣の身を丸ごと使用しているため、**牡蠣本来の甘みや深みを感じる**ことができます。
磯のほのかな香りを感じられるうま味たっぷりのオイスターソースです。

Q & A

Q：どんな使い方をすれば良いの？

A：野菜炒め、焼きそば、お好み焼きやカレーの隠し味にもお使いいただけます。

商品内容

- 規格：230g
- 賞味期限：730日
- 食塩相当量：1.7g（18gあたり）
- 熱量：20kcal（18gあたり）
- 保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。また、沈殿しますので、使う前によく振ってください。開栓後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くご使用ください。



エーコープ カットわかめ

3つのポイント!



湯通し塩蔵わかめをカット乾燥しました

1. もっちりとした歯応えと厚みのある“三陸産わかめ”を使用しています。

2. 湯通し塩蔵わかめを食べやすい大きさにカットしました。

3. お味噌汁やサラダ、卵焼きなどお手軽に幅広く使用できるため、利用者からも人気の高い

○なぜ三陸産わかめ（宮城県・岩手県）がよいのか？

良質のわかめの生育条件とされている「海水の清流」「風波などリアス式海岸」の条件を備えているのが三陸沿岸です。三陸産は、わかめの葉体に弾力性があり、また旨味もあります。



知っておきたいポイント

- ①水に長時間浸しすぎたり、もどした後長時間置きますと風味を損ないますので、ご注意ください。
- ②本品をお湯でもどした時、お湯が黄緑色になることがありますが、これはわかめ



商品内容

- 規格 : 25g
- 賞味期限 : 365日
- アレルギー : なし
- 原材料 : 湯通し塩蔵わかめ（わかめ）

エーコープ 生わかめ



エーコープ生わかめ

湯通し塩蔵わかめを袋詰めしました。

1. もっちりとした歯応えと厚みのある“三陸産わかめ”を使用しています。

2. カルシウム、ヨード、鉄分、繊維などを含んだ“アルカリ性食品”です。

3. エーコープ基準は“食塩含率40%以下”と規定し、原料として“わかめ”と“塩”以外は使用していません。



市販品と比べてみました！

右は、エーコープ生わかめと市販品の生わかめを水に戻して比較した写真です。商品としての量目は同じでも、市販品は塩が多く含まれており、実際に水に戻すと塩は流れてなくなってしまいわかめのみが残ります。エーコープ生わかめの方が多くわかめが含まれていることがわかります。



○なぜ三陸産わかめ（宮城県・岩手県）がよいのか？

良質のわかめの生育条件とされている「海水の清流」「風波などリアス式海岸」の条件を備えているのが三陸沿岸です。三陸産は、わかめの葉体に弾力性があり、また旨味もあります。



香りとコクのある液体濃縮だしです。

エーコープかつおだし（50倍濃厚）

かつお節に昆布のエキスを加えた液体だしです！豊かな香りとコクがあり、透明で水にもすぐ溶けるのでどんな料理にもピッタリです！50倍濃厚なので、少量でも本格的な味を楽しめます。

～『エーコープかつおだし』のポイント！～

◆こんぶだし配合

（かつお節に昆布エキスを加えた液体だしです）

◆アルコール抽出

（かつおの香りが飛びにくく、とても良い風味です）

◆液体だし

（透明で水にもすぐ溶けるのでどんな料理にもピッタリです）

◆50倍濃厚

（これ1本で、おすまし20L分、少量でも本格的な味が楽しめて、とても経済的です）

◆常温保存可能

（アルコールの高い保存効果によって、長い間おいしさが安定するので、開封後も常温で保存が可能）

◆使いやすいキャップ

（片手で開け閉めが可能なキャップ）



『商品情報』

◆内容量：400ml ◆賞味期限：365日

◆原料（成分）：

かつおぶし抽出液（アルコール、かつおぶし、その他）、食塩、たんぱく加水分解物、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス、調味料（アミノ酸等）、安定剤（キサンタン）

『便利さの影で失われてきたもの・・・』

右図をご覧頂くと、「顆粒だし」「液体だし」共に、化学調味料＋食塩・糖分が主原料になっているという事がよく分かります。一般的に「だし」が必要なときに一番認知されている商品は「粉末・顆粒だし」だと思います。しかし、原材料にある約50～70%は、分かり易く言えば「砂糖」と「塩」です。ほぼ毎日（味噌汁等で）使う「粉末・顆粒だし」から天然だしではありえない数十倍の塩分と糖分を知らない間に取り込まれています。

顆粒だし （一般的なもの）	
食塩	30%
糖分	25%
化学調味料	30%
その他 （風味原料など）	15%

液体だし （一般的なもの）	
食塩	13%
糖分	2%
化学調味料	7%
エチルアルコール	5%
水分	65%
その他 （風味原料など）	8%



エーコープ 手作りつくだ煮

いつでも簡単に作れて便利！

3つのポイント

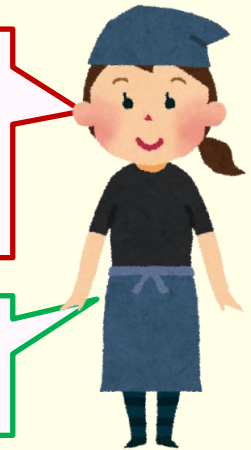
入り数:15×4 容量:100g



1. 本品に入っている材料を混ぜ合わせるだけ。
火を使って炊かなくても、手軽につくだ煮が作れます。

2. 高タンパクなかつお削りぶし、風味豊かな白ごま、カルシウムたっぷりのいりこと小えび、化学調味料不使用の塩昆布、砂糖・醤油・みりん・お酢のみから作った調味液がセットになっています。

3. 日本人にとって不足しがちのカルシウムをおいしく摂取することができます。



市販品は・・・

市販品の調味液は、みりんの代わりに発酵調味料を使用しているものが多くあり、発酵調味料は塩分を含むので、塩分過多になりやすいです。

手作りつくだ煮に含まれているかつお節の特徴

かつお節は70%以上がタンパク質です。

食かつお節のタンパク質には、体内で作ることができない必須アミノ酸全9種類がバランスよく含まれています。

かつお節は和食の要となる「だし」のひとつです。

古くから日本の文化に根付き、縁起物としても重宝されてきました。

高タンパク・低脂肪であることや、減塩にも繋がる健康食品であるといえます。



自然の味を大切に、国産米を使用しました。

エーコープのお酢



1. 主原料は国産のお米です。

・・・残留農薬のないお米を主原料に使っています。

2. おいしさの秘密は優れたエキス分です。

・・・エーコープのお酢は、糖分やアミノ酸、有機酸類、ミネラルなどバランスよく含んでいます。

3. 保存料不使用です。

・・・合成保存料、酸化防止剤、うまみ調味料などは使用していません。



市販品は・・・

- ・輸入の小麦やとうもろこしを主原料にしており、うまみ成分が少ないものもあります。
- ・保存料、酸化防止剤、うまみ調味料が使われています。

特徴は**エキス分**！

原料の穀物使用量が多くなるほど、製品中に糖として残る量が多くなります。この**糖分**が**エキス分**になります。また、米などはたんぱく質も含んでおり、発酵工程で分解され**アミノ酸・ペプチド**となり、これも**エキス分**となります。

つまり、エーコープの酢は、原料として使用される穀物や果汁の量が多い＝**エキス分が高い**のが特徴なんです！

Q & A

Q：なぜ身体に良いの？

A：食中毒予防、コレステロール減少、疲労回復、減塩対策など、幅広い効果が期待できます。

Q：どう選べば良いの？

A：安心な原料と添加物の少ないものを選びましょう。

Q：どこで買えるの？

A：お近くのエーコープ店舗またはファーマーズマーケットで購入できます。

商品名	画像	特長
らっきょう酢 1.8L		国産のお米を主原料とした穀物酢をベースに美味しく仕上げたらっきょう漬け用の調味酢です。面倒な塩漬けは不要。生らっきょうを洗って本品に漬けるだけで風味豊かならっきょう漬けが簡単に出来上がります。また、甘酢としてお料理にお使いいただくほか、梅や生姜漬けなどにもご利用いただけます。
ほめられ酢 300ml		フレッシュミズとの共同開発企画商品です。お酢特有のツンとくる酸味を抑えているため、お酢が苦手な子供様にも安心してお召し上がりいただけます。さわやかな酸味になっており和洋中様々な料理にお使いいただけます。理を作ることが出来る万能調味料です。
五倍酢 360ml		国産米を使った穀物酢を5倍に濃縮しました。すっぱさの下限を調整できる便利な商品です。水分の多い料理には少量ずつ、5倍に薄めれば普通のお酢になります（五倍酢1：水4）。
くだものを漬けて 飲みま酢 500ml		果物を漬けてサワードリンクとして飲用する他、漬けた実も食べられます。甘酢や合せ酢などの料理にも使用できます。 ※梅を取り出した後はうすめない状態で冷蔵庫で保存してください。
純米酢 900ml		日本米だけでじっくり熟成したお酢です。米100%を主体にアルコールを加えて醸造し、さわやかな香りに仕上がりました。
味つけ酢 1L		米酢に佐藤・塩・こんぶだしなどを加え、おいしく調味してありますので、材料の下ごしらえに塩は使わないで大丈夫です。
漬けもの酢 1L		下漬けは不要で、漬けるだけで簡単においしい甘酢漬けができます。野菜はもちろん、魚料理・肉料理、その他三杯酢がわりにも利用できます。浅漬用。
食酢 500ml		国産米100%を主原料として醸造したおいしい穀物酢で、エキス分(うまみ)が多いのが特長です。



1. 有機いりごまを使用。

・・・有機認証された農場で収穫した有機ごまを使用しています。

2. ごま本来の香りと味。

・・・充填直前に原料ごまをすっているの
で、風味豊かでフレッシュな、ごま本来の
香りと味をお楽しみいただけます。

3. 乳化タイプなので色々なお料理に。

・・・鍋物のタレ、麺のタレはもちろん和
え物やサラダ、その他いろいろな料理にご
使用いただけます。



市販品は・・・

・有機いりごまを使用したごまだれやドレッシングは、市販品でありません。

特徴はごま本来の香り！

ごまにこだわって開発しました。
充填前に原料のごまをすることで、フレッ
シュなごまの香りと味を楽しめます。風味
豊かなごまの香りをお楽しみください。

Q & A

Q：「ごまだれ」と「ごまドレ」の違いは
何？

A：お酢が入っている、いないで区別される
ことがありますが、当社の「ごまだれ」は鍋、
麺、和え物、サラダと様々なお料理に使って
いただきたく、タレのイメージで「ごまだ
れ」となりました。

商品内容

- 規格 ：300ml
- 賞味期限：180日
- 食塩相当量：0.6g（15mlあたり）
- 熱量：56kcal（15mlあたり）
- 保存方法：
直射日光・高温多湿を避け、常温で保
存してください。
- 使用上の留意点：
よく振ってお使いください。開封後は
冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し
上がりください。



国内で栽培・生産・加工された原料にこだわりました！

エコープ こだわりドレッシング



こだわりドレッシング
ゆず



こだわりドレッシング
たまねぎ黒酢



こだわりドレッシング
にんにくとバジル



こだわりドレッシング
ミックス野菜

【ゆず】

国産ゆずの香り豊かなドレッシングです。ビートとこめ油の原料米ぬかとゆず果汁のゆずは100%国産です。

【たまねぎ黒酢】

玉ねぎと黒酢のうまみ！コクのあるドレッシングです。たまねぎと米黒酢の原料米とこめ油の原料ぬかは100%国産です。

【にんにくとバジル】

にんにく、トマト、バジルの味わい、イタリアンドレッシングです。こめ油の原料米ぬかとビートは100%国産です。

【ミックス野菜】

コクのある優しい甘味が感じられるドレッシングです。こめ油の原料米ぬかとにんじんとコーンとビートは100%国産



特徴は国産原料優先使用！

国産原料を使用したドレッシングは少ない中、国内で栽培・生産・加工された原料にこだわりました。国産愛用マーク付き。

商品内容

- 規格 : 230ml
- 賞味期限 : 180日
- 使用上の注意 : よく振ってお使いください。開封後は冷蔵庫に保存し、なるべく早くお召し上がりください。



みかんがそのまま！ストレート果汁で作ったみかんジュース

JAみかん畑

神奈川県西部では温暖な気候を生かし、温州みかんの栽培が盛んに行われています。
そんな、県内の生産者に大切に育てられた温州みかんを使った100%ジュースが
「JAみかん畑」です！

かんばた奉行



みかりん姫



1. 神奈川県産温州みかんを100%使用したストレートジュースです。

・県内の生産者により大切に育てられた温州みかんを使用しています。濃縮還元ジュースに比べ、原料そのものの甘みと酸味が生きた果汁になっています。

2. 1つ1つ皮をむいて搾っています。

・一般的には皮ごと搾る工場が多いのですが、「みかん畑」は皮を剥いて搾汁するので、皮の渋みや脂分が混ざらず、純粋な果汁となります。

3. 香料・甘味料等を使用しません。

・香料や甘味料等の添加物は使用せず、みかん果汁だけ使用しています。そのため、その年の作柄により若干味が変わるのも特徴です。

Q：濃縮還元とは何が違うの？

Q & A

A：濃縮還元タイプは、果物から搾り出した果汁を、一旦加熱などで水分を少なくして濃縮させます。ペースト状になったものを冷凍保存。そして容器に詰めるときに水分を加え、元の果汁の状態に戻したジュースです。

それに比べ、ストレートタイプは、果物から搾り出した果汁をそのまま低温で保存します。そしてそれを容器に詰めたジュースです。熱を加えていないため、果汁そのものの香りが健在です。

エーコープ炊飯器で赤飯おこわ



○北海道産のもち米・小豆を使用しているので安心です。

○着色料を使用せず小豆の煮汁で自然な色合いに仕上げました。

○ご家庭の炊飯器で、簡単に炊きたての赤飯おこわを作れます。



◇袋に入っているもの◇

- ①おこわ用もち米（無洗米） ～北海道産
- ②赤飯用の豆（小豆） ～北海道産
- ③赤飯用の煮汁（小豆煮汁、酒精）～北海道産



炊飯器に①～③と水250ml、塩小さじ1/2を
混ぜて炊くだけ！！

☆炊き上がったら、よく混ぜて10～15分蒸らしてください



商品内容

- 規格 : 390g
(2合炊き)
無洗米280g
小豆40g
煮汁70g
- 賞味期限：8ヶ月
- アレルギー物質：なし

【お赤飯 豆知識】

◆なぜ、お祝いの日にお赤飯を食べるの？

- 赤飯の赤に秘密があり、昔は赤という色には呪力があって、災いを避ける力があると信じられていました。魔除けの意味を込めて、祝いの席でふるまわれるようになりました。

祝儀用となったのは室町時代で、江戸時代後期には一般庶民のハレの日の食卓にまで広まったのです。（出典：赤飯文化啓発協会）

エコープ薬用アパナチュール・歯ブラシ



120g

○歯垢を吸着除去し再石灰化で歯を守る薬用成分「薬用ハイドロキシアパタイト」を配合しています。

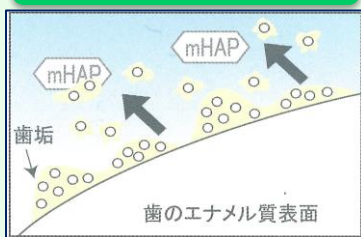
○発泡剤不使用なので、じっくり丁寧に磨けます。

○人工甘味料は使用しておりません。(キシリトール使用)



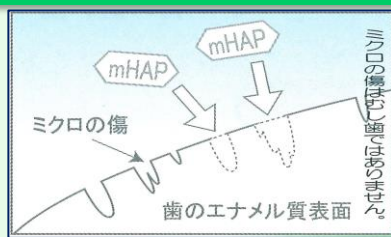
薬用ハイドロキシアパタイト<mHAP>の3つの働き

1. 歯垢の吸着除去



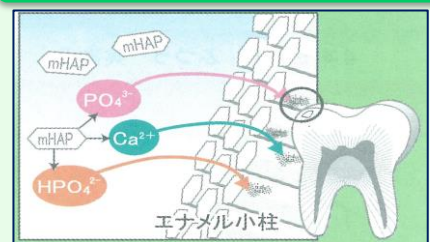
むし歯の原因となる歯垢をからめてとり、お口をスッキリします

2. ミクロの傷の充てん



目に見えない傷を埋めて、滑らかにし、歯垢や着色れを付きにくくします

3. 初期むし歯の再石灰化



エナメル質から溶け出したミネラル成分を補給。初期むし歯を再石灰化します

【歯の啓発活動】 ※日本歯科医師会 制定
4月18日（よい歯の日）、11月8日（いい歯の日）
6月4日～10日（歯と口の健康週間）

※初期むし歯とは
むし歯の一手手前の状態

アパナチュール歯ブラシ



4本セット

【商品特長】

1. 先細とフラット毛のツインブラシ
2. 軽い力でみがくペンシルグリップ
3. 抗菌コンパクトヘッド
4. ブラシのかたさふつう

アパナチュール商品内容

●規格：120g、20g

●5つの薬用成分：

- ・薬用ハイドロキシアパタイト
- ・ゼオライト（歯石予防）
- ・ε-アミノカプロン酸（止血）
- ・β-グリチルレチン酸（抗炎症）
- ・塩化セチルピリジニウム（殺菌）

●湿潤剤 コメ胚芽油

●包材材質

チューブ：PE、M
キャップ：PP

エコープ簡単和風だし 旨！だしパック

1. JA女性部との共同開発商品です！

素材から「だし」をとるご家庭が減少し、風味原料や添加物を主原料とした「だし」が主流になりつつある昨今、日本型食生活の継承に取り組むため、JA女性部組織のみなさんと共同開発しました。

2. 原材料は国産素材のみ！だしがかなでるハーモニー♪

化学調味料や添加物は不使用。かつお節をふんだんに使用し、さば節、昆布でバランスを整えた本格派のだしパックです。素材以外の調味料等は使用していません。

3. お手軽・簡単なだしパック

お手軽なパック入りなので、誰でも簡単においしいだしが取れます。だしそのもの（だしパックの中身）もお料理にお使いいただけます。



おいしいだしのとり方

- ① 水500mlに本品を一袋入れてから煮出します。
- ② 沸騰したら約3～5分間弱火で煮出します。
- ③ 火を止めて、袋を取り出します。



【本品一袋あたりのだしの目安】

基本のだし（お味噌汁・お吸い物など）・・・水500ml
濃い目のだし（うどん・煮物など）・・・水400ml

だしの味が利いてるね！おいしいレシピ

大根と人参の煮物



【材料】（4人分）

大根 1／3本
人参 1／3本
だし 150cc
酒 大さじ2
みりん 大さじ2
醤油 大さじ2

- ① 大根は食べやすい大きさに、人参は食べやすい大きさ、又は千切りに切ります。
- ② 大根とだしを鍋に入れ、火にかけて沸騰したら、人参と調味料を全て入れます。
- ③ ことごとと弱火で10分位煮て、自然に冷まします。

ちまたで人気のだしパックは、原材料名の先頭が「食塩」なんだって！塩分が気になっちゃう！

「旨！だしパック」の原材料は**素材のみ**だから、安全・安心だよ！

