

全国のJA農産物直売所をつなぐ

JAファーマーズマーケットニュース



らっきょう酢 誕生50周年

エコープらっきょう酢は

1972年に発売を開始し、今年で50周年を迎えました!

昨年、エコープマーク誕生50周年を迎えましたが、エコープらっきょう酢はその翌年に生まれたロングセラー商品です。長くご愛用いただいているみなさまのおかげで、らっきょう酢は年間約140万本(※1)、平成～現在までに約4,000万本以上を売り上げています(※2)。

今回はエコープらっきょう酢大特集号として、「旬の野菜×らっきょう酢」のレシピ紹介、らっきょうの漬け方ページなど、らっきょう酢の販売促進にお役立ていただける内容を盛りこんでいます。らっきょうが旬を迎える5～6月だけでなく、使い勝手のよい調味料として、通年らっきょう酢を提案する一助となれば幸いです。

商品パッケージにも
限定ロゴがつく予定です!

※1 エコープらっきょう酢1L、1.8Lの過去5年平均実績

※2 平成元年～令和3年12月末時点のエコープらっきょう酢1L、1.8L実績

エコープらっきょう酢の変遷

1972年
(昭和47年)頃1990年
(平成2年)頃2022年
(令和4年)現在P.8にも掲載
しています!

令和3年度 陳列キャンペーン 最優秀賞は、
「JA東京むさし 小平ファーマーズ・マーケット」
に決定しました!

工夫点・コンセプト

「漬物」という日本の伝統的な食文化が伝わるよう、昔ながらの日本家屋をモチーフに、モダンな当館の中にマッチする売り場に。漬物の材料となる小平産の野菜を共に陳列することで、組合員の農業所得向上との相乗効果も狙った陳列を行っていただきました。

審査員のコメント



「漬物の素と野菜をしっかりと関連陳列できており、分かりやすい売り場」



「小さなお子様へ受けそうなマスコットキャラクターもよい!」

※掲載画像はイメージです。

らっきょう酢 1ℓ/1.8ℓ

◎甘酢漬けはもちろん、お寿司・酢料理もおいしくできる便利な調味料です。

らっきょう酢を使ったアレンジレシピはこちらからチェック▶



＼らっきょう以外にも！／

漬けるだけでかんたん＆おいしい使い方！

- ・漬け時間を書き添えれば立派なレシピに！
- ・『プラス1 調味料』の提案でバリエーション豊かに！

◎カレー粉をプラス！

エコープらっきょう酢1/2カップ+カレー粉小さじ1/2
⇒茹でたかぼちゃ(約250g)や薄切りたまねぎ(1個分)を漬けてカレーピクルスに♪



玉ねぎのカレーピクルス

◎しょうゆをプラス！

エコープらっきょう酢20cc+しょうゆ20cc
⇒小松菜(約100g)やにんじん(約100g)をお好きな大きさに切ってらっきょう酢漬けに♪



小松菜のらっきょう酢漬け

4月

たけのこ

生のたけのこは鮮度が命！

旬の時期にしか味わえない生のたけのこは、収穫後、時間が経つにつれてえぐみが増し固くなるため、購入したらすぐに茹でてアク抜きしましょう、と伝えます。アク抜きする際に使う「米ぬか」や「赤唐辛子」なども併売を。先端の皮の柔らかい部分(姫皮)はお吸い物や和え物に、穂先は天ぷらなどに、中央の部分は煮物に、根元は炊き込みご飯などに、部位別におすすめの食べ方を提案しましょう。



炊き込みご飯



＼旬の野菜×エコープらっきょう酢で一品！／ 筍の甘酢漬け

甘酢漬けで
美味しさ長持ち！



●材料(作りやすい量)

ゆで筍.....1kg
エコープらっきょう酢.....3～4カップ
赤唐辛子.....1～2本

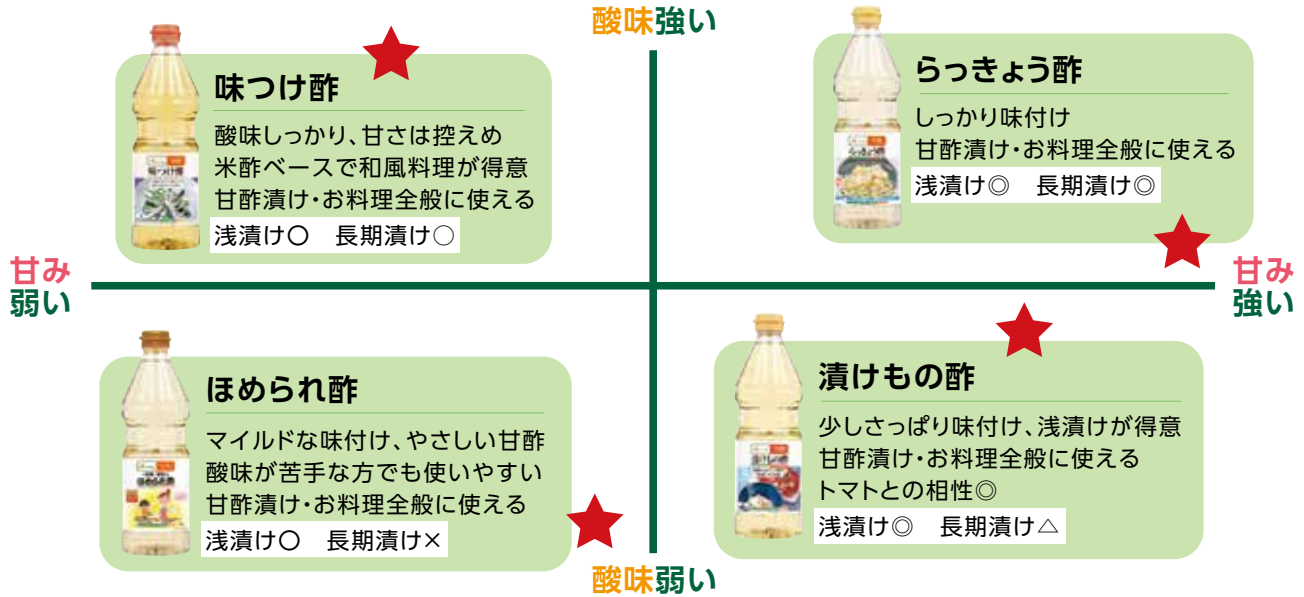
作り方

- ① 筍は縦半分(大きければ3～4つ割り)にし、密閉容器に入れる。
- ② 赤唐辛子の種を取り、容器に入れて分量のエコープらっきょう酢を注ぎ、蓋をする。

※2～3日後から味がなじんで美味しくなります。



エコープの調味酢、どう使う??



5月

トマト



さっぱりメニューに欠かせない！

初夏のこの時期は糖度が高く味が濃いトマトを楽しむことができます。気温の上昇と合わせて需要が高まる涼麺などさっぱりメニューとの相性もぴったりなので乾麺や麺つゆのほか、きゅうりや薬味野菜と一緒に展開をしても。トマトの鮮度をチェックする際のポイントとして、ヘタが濃い緑色でしおれていないこと、実の部分にツヤとハリがあることを紹介しましょう。



冷やし中華

旬の野菜×エコープらっきょう酢で一品！／ トマトえびチリ



●材料(4人分)
むきえび……………200g
酢……………少々

<下味>
塩……………少々
酒……………大さじ1
片栗粉……………大さじ1

油……………適宜
しょうが……………1片
にんにく……………1片
長ねぎ……………1本
トマト……………1玉
豆腐(絹)……………1丁
水菜……………1/2束(約100g)

<合わせ調味料>
水……………1カップ
鶏がらスープの素……………小さじ1
ケチャップ……………大さじ4
エコープらっきょう酢……………大さじ2
しょうゆ……………小さじ1
トウバンジャン……………小さじ1

片栗粉……………大さじ1
水……………大さじ1
こしょう……………適宜
ごま油……………大さじ1/2

作り方

- ① むきえびは酢水で洗い、キッチンペーパーで水気を拭きとりポリ袋に入れ、<下味>を加えて揉み込む。しょうがはすりおろし、にんにく・長ねぎはみじん切りにする。トマトは約3cmのざく切りにし、豆腐はキッチンペーパーで包んで軽く水気を拭きとり、大きめの一口大に切る。水菜は4cm長さに切り、水にさらして水気をきる。
- ② フライパンに油を入れて熱し、しょうがとにんにくを入れて香りよく炒め、えびを加えて火が通るまで炒める。
- ③ <合わせ調味料>と長ねぎ・トマトを加え、トマトが柔らかくなるまで煮て、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 豆腐を加えてさっと火を通し、こしょうで味を整え、ごま油を回し入れて全体を軽く混ぜる。
- ⑤ 器に水菜を敷き、④を盛りつける。

みょうが



独特の香りと風味の香味野菜

みょうがは独特の香りと風味があり、涼味にかかせない香味野菜です。細かく刻んで薬味にするのはもちろん、まるごと漬けたり、炒め物やお味噌汁の具にするのもおすすめです。

旬の野菜×エコープらっきょう酢で一品!／みょうがの混ぜずし



●材料(6〜7人分)

米……………	3カップ	みょうが……………	3個
水……………	3カップ	(塩……………)	小さじ1/2)
酒……………	大さじ1	きゅうり……………	1本
エコープらっきょう酢……………	1/2カップ	(塩……………)	小さじ1/2)
		ツナ缶……………	1缶
		卵……………	2個
		(砂糖・塩・油……………)	各適宜)

作り方

- ① 米は洗ってザルに上げて水気をきり、分量の水と酒を加えて、30分くらいおいて炊く。
 - ② みょうがは縦半分に切る。沸騰したお湯に塩を入れてみょうがをサッと茹で、ざるにあげて冷まし、水気を絞る。横に5mm幅に切って、エコープらっきょう酢に浸けておく。きゅうりは5〜6mm角に切って塩をふり、しんなりしたら塩を洗い流し、水気をきっておく。ツナ缶は缶汁をきって、粗くほぐしておく。卵は砂糖・塩で調味し、炒り卵を作る。
 - ③ ご飯が炊きあがったら、みょうがを浸けておいたエコープらっきょう酢をみょうがごと混ぜ、ずし飯を作る。粗熱を取り、残りの具を混ぜ、皿に盛る。
- ※炒り卵は少し残して上に散らすとよい。

なす



いろいろなメニューで活躍!

果肉がスポンジ状なので油や調味料などがよく染みこみます。味にクセもないので様々なジャンルの料理に使うことができ、常備しておきたい野菜のひとつです。ツヤとハリがあり、色鮮やかなものを選ぶ際のポイントとして紹介しましょう。

旬の野菜×エコープらっきょう酢で一品!／豚肉となすの粒マスタード炒め



●材料(4人分)

豚バラ肉……………	200g	<合わせ調味料>	
なす……………	2本	粒マスタード……………	大さじ1・1/2
レタス……………	1/4個	しょうゆ……………	大さじ1
油……………	大さじ1・1/2	エコープ	
塩・こしょう……………	各少々	新調味みりんタイプ調味料……………	大さじ1
		エコープらっきょう酢……………	大さじ2

こちらの



マーク品も使用!

エコープ
新調味みりん
タイプ調味料



作り方

- ① 豚バラ肉は3〜4cm幅に切る。なすは食べやすい大きさのくし切りにし、水に約10分間つけてアクを抜き、水気を切る。レタスは食べやすい大きさにちぎる。
- ② フライパンに油(大さじ1/2)を加えて熱し、豚肉を入れて塩・こしょうをし、全体に火が通ったら器に取り出し、フライパンの油を拭き取る。
- ③ ②のフライパンに油(大さじ1)を加えて熱し、なすを入れて約2分間炒め、豚肉を戻し入れる。
- ④ <合わせ調味料>を加え、全体に馴染んだらレタスを入れてサッと炒め合わせ、器に盛る。

うめ

季節を感じる梅仕事



若くてかたい青梅は、梅酒や梅シロップづくりに最適。季節を楽しむ「梅仕事」として、氷砂糖や果実酒びん、ホワイトリカーなどと一緒に「梅仕事フェア」を展開しても。

いつもの
らっきょう酢をアレンジ!
梅の甘酢漬

作り方はここからチェック▶





●材料(作りやすい量)

土付きらっきょう(茎と根を除いて)……………2.5～3kg

エコープらっきょう酢……………1.8L

唐辛子……………お好みにより1～2本

作り方



①下処理

土付きらっきょうは、
1個ずつにバラして、茎は長めに
切り、根は浅めに切る。



②水にさらす

2・3回水を換えて、土付きらっきょう
又は洗いらっきょうをよく洗う。
※塩漬けらっきょうの場合は
必ず塩抜きをしてください。



③外側の薄皮をむく

→簡単に漬けたい方は
⑥へ！



④湯通し

より白く、歯ごたえよく
漬けたい場合は
10～30秒湯通し！



漬けて2週間位は、
らっきょうが
浮くので、
完全に浸かる
までは、毎日
らっきょう全体を
よく混ぜる。



⑦漬ける

容器に⑥と唐辛子を入れ、
エコープらっきょう酢を注ぐ。
※保存する容器は加熱殺菌等の
消毒をしておく。



⑥拭きとる

水気をよく拭き取る。
※カビ又は腐敗防止のため。



⑤粗熱を取る

素早く水にさらして
粗熱を取る。



光が入る容器で保存
する場合は、
新聞紙等で光を遮断し、
暗所で保存すると漬け液
の色が茶色っぽくなる
ことを防げる。



⑧保存

涼しい所で保存する。



完成♪

よくある質問／

Q1. いつが食べ頃？

2週間ごろから食べられます。

※冷蔵庫で保存する場合は、2週間以上常温で漬けた後
に保存してください。

※らっきょうにより青色やピンク色になることがありますが、
らっきょうに元々含まれている成分が、お酢の酸
によって変化をしたもので、味への影響はありません。

Q2. らっきょうの漬け液が余ったら
何かに使える？

らっきょうを漬けた後は少し薄くなっていますが、
料理にお使いいただけます。

さんまや鶏手羽元を煮るのがおすすめです。また、
タルタルソースに、漬けたらっきょうと漬け液を加えると、
らっきょうの風味がより感じられ美味しくいただけます。

April 4月の 暮らし と消費

今月の暮らし

- ◎入園・入学
- ◎新学期・新生活
- ◎成年年齢
18歳に引き下げ
- ◎お花見
- ◎イースター
- ◎ゴールデンウィーク

4月の主な行事・記念日

10日 お弁当始めの日

お弁当づくりが始まる新学期シーズンにあわせて制定されました。お弁当おかずやおにぎりなど、お弁当づくりを始める人に向けた提案をしましょう。



ごましお

12日 パンの記念日

1842年のこの日に、軍用携帯食糧として作られた乾パンが、日本で初めて焼かれた「パン」とされています。このことから記念日になりました。取り扱いのあるパンやスプレッドをあわせて展開しましょう。



全粒粉入り
クロワッサン
プレーン

19日

良いきゅうりの日

「よ(4)い(1)きゅう(9)り」と読む語呂合わせから制定されました。きゅうりを楽しむ調味料やシーズニングを併売し、売り場を盛り上げましょう。



きゅうり漬の素
(ごましょうゆ味・さっぱり塩味)

20日 ジャムの日

1910年のこの日、長野県北佐久郡三岡村(現:小諸市)の塩川一郎が「苺ジャム」を明治天皇に献上したことから制定されました。旬のフルーツをジャムにして楽しみませんか?と提案してみてもは。



グラニュー糖

May 5月の 暮らし と消費

今月の暮らし

- ◎ゴールデンウィーク
- ◎こどもの日
- ◎母の日
- ◎春の行楽
- ◎梅雨対策
- ◎初夏の味覚

5月の主な行事・記念日

2日 緑茶の日

茶摘みの最盛期「八十八夜」が由来の記念日。ペットボトル飲料や、ティーバッグなどとあわせて、お茶請けのお菓子なども紹介してみてもは。



煎茶紫鳳

7日 コナモンの日

今年は土曜日。ランチタイムのコナモンパーティーとしてお好み焼きやたこ焼きの他、うどんや焼きそばなどのメニュー提案をしましょう。マヨネーズやソースなどの材料もあわせて売場展開を。



国産小麦の
小麦粉使用
お好み焼粉

17日 お茶漬けの日

ご飯のお供を販促するきっかけに。お湯を注ぐ普通のお茶漬けの他、だし茶漬けや、冷やし茶漬けなどの食べ方アイデアを添えて提案してみてもは。



とろろ昆布

27日 小松菜の日

「こ(5)まつ(2)な(7)」と読む語呂合わせから制定。小松菜だけでなく葉物野菜を盛り上げるきっかけに。調味料とあわせて展開しましょう。



こま菜の素
(国産十六雑穀使用)



6月の くらし と消費

今月のくらし

- ◎梅雨対策
- ◎衣替え
- ◎父の日
- ◎涼味
- ◎旬を漬ける
- ◎夏越の祓
(なごしのはらえ)

6月の主な行事・記念日

1日 牛乳の日

「世界牛乳の日」にあわせて制定されました。粉末タイプの牛乳用調味料や、牛乳を使うスイーツの素などをピックアップするきっかけに。



ミルメーク
コーヒー

4日～10日 歯と口の健康週間

歯や口の中の健康を保つことは、生涯にわたり自分の歯で食べることを可能にするだけでなく、全身の健康にも影響する大切なことです。また、よく噛むことは消化を助けたり、歯の病気予防など様々な効果をもたらします。

歯ごたえのあるもの、カルシウム豊富な食品などとあわせて歯と口の健康を呼びかけましょう。



瀬戸内産
食べる小魚



27日 ちらし寿司の日

さっぱりご飯として、ちらし寿司の提案を。豪華な具材がなくても、たまご・きゅうり・ハムなど普段使いの食材をカラフルに並べればOK!



すし酢

29日 佃煮の日

佃煮の発祥の地である東京・佃島(中央区佃)の守り神である住吉神社が1646年のこの日に創建されたことを記念に制定されました。



はちみつ使用
のり佃煮



使えるね!



エーコープ
トマトケチャップ
こだわり素材 380g

◎主原料のトマトだけでなく、たまねぎ、リンゴ酢、砂糖も国産を使用しています。



トマトのポトフ

エーコープマーク品のこだわり、SNSで発信中!

FOLLOW ME!

Let's
COOKING



JA全農ではエーコープマーク品の認知向上をめざし、SNSにて情報発信中! 画像やレシピ詳細を提供することもできますので、ぜひご活用ください。そして、ぜひともフォロー&いいね!をお願いいたします。



Facebook

PR動画も配信中!



Instagram

エーコープマーク品を使ったレシピを毎週更新中です! 画像も提供可能ですので、詳しくは全農生活担当部署にお問い合わせください。

※一部、提供不可の画像がありますのでご了承ください。



※掲載画像はイメージです。

令和3年度農産物直売所 創意工夫陳列キャンペーン

沢山のご応募ありがとうございました!

令和3年10月1日～31日の1か月間、
10月2日の「直売所の日」に合わせ、
農産物直売所創意工夫陳列キャンペーンを
実施しました。

エコープ漬物の素商材を対象とし、
工夫を凝らした16都府県94店舗に
ご応募いただきました。

キャンペーンにご参加いただいた皆さま、
誠にありがとうございました。

厳正なる審査の結果、見事入賞された
店舗をご紹介します。売り場作りの
参考になれば、幸いです。



最優秀賞

JA東京むさし小平ファーマーズ・マーケット



陳列賞

一定の量感があり、見栄えがよく手に取りやすい形で、商品訴求ができています4店舗です。



(株)JAシンセラ
サン・フレッシュ都南



JAこうか
花野果市水口店



JAはくい
JAグリーンはくい



全農京都府本部
丹後やさい館
きちゃリーな



販促賞

販促資材等を活用し、エコープマーク品の訴求点がPRされている4店舗です。



JA東京むさし
三鷹緑化センター



JAかみつが
資材店アグリ奈佐原



JAおおぞら
能登おおぞら村穴水



JAうま
ジャジャうま市