

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

売場づくりの
ヒントに!エコープマーク品
月間強化品をピックアップ!4月
テーマ

新生活応援 📣 朝ごはんフェア!

新学期や新生活がスタートする4月は、規則正しい生活への関心が高まる頃です。春の野菜やフルーツと一緒に、コーンフレークやスープなどの朝食アイテムを訴求するのはいかがでしょうか?



コーンフレーク
・フロスト
・チョコ味
<各180g>
[日清シスコ㈱]

一緒に展開する野菜

＼コーンフレークと一緒に／

- ◎いちご
- ◎春の柑橘(不知火、きよみなど)

＼朝ごはんのサラダに／

- ◎レタス ◎ミニトマト
- ◎ブロッコリー

関連する記念日

- 4/11 しっかりいい朝食の日
- 4/12 パンの記念日
- 4/20 ジャムの日

5月
テーマ

ホットプレートを囲んでランチ!

5月の大型連休や休日には家族でホットプレートを囲み、ちょっと特別なランチをしませんか?と提案を。お好み焼きやもんじゃ焼き、鉄板焼きなどの材料と、一緒に使う野菜を展開しましょう。



こだわだし
お好みソース
<500g>
[ハグルマ㈱]



国産小麦の
小麦粉使用
お好み焼粉
<1kg>
[鳥越製粉㈱]

一緒に展開する野菜

＼お好み焼きに／

- ◎キャベツ ◎長いも

＼鉄板焼きに／

- ◎じゃがいも ◎にんじん
- ◎たまねぎ ◎アスパラガス

関連する記念日

- 5/7 コナモンの日

6月
テーマ

「漬ける」を楽しむ季節

旬の梅で自家製の梅干しや梅酒などの保存食をつくることを“梅仕事”といいます。梅雨でうち時間が長くなるこの季節は梅の他にもいろいろな野菜やフルーツを漬ける楽しみ方を提案をしましょう。



氷砂糖クリスタル
<1kg>
[㈱明治フードマテリア]



漬けもの酢
<1L>
[大興産業㈱]



くだものを
漬けて飲みます
<500ml>
[大興産業㈱]

一緒に展開する野菜

＼梅酒・梅シロップ・梅干し作りに／

- ◎青梅 ◎小梅

＼フルーツ酢やピクルス作りに／

- ◎生姜 ◎みょうが ◎実山椒
- ◎パプリカ ◎きゅうり ◎なす
- ◎ブルーベリー

関連する記念日

- 6/6 梅の日
- 6/11 梅酒の日
- 6/12 いいみょうがの日
- 6/15 生姜の日

4日 米粉の日

漢字の“米”を分解すると『八十八』。
米粉は米の子ども(半分)という解釈で、
半分の『四十四』から4月4日が
記念日になりました。世界的な
小麦の価格高騰やグルテンフリー
といった健康志向の影響で、
米粉が今注目されています!



国産米の米粉入り
ホットケーキ
ミックス
<800g>
[鳥越製粉株式会社]

8日 ベビーリーフ記念日

「よ(4)うば(8)」(＝幼葉)と読む語呂合わせから
制定されました。野菜不足を感じたらベビーリーフを
ちょい足ししませんか?
サラダや主菜の付け合わせは
もちろん、朝ごはんのパンに
はさんだり、麺類や丼物に
プラスするのもおすすめです!



ノンオイル
ドレッシング
青じそ
<230ml>
[大興産業株式会社]

17日 なすび記念日

「よ(4)い(1)な(7)す」と読む語呂
合わせと、毎年4月に、徳川家康に
大好物のナスを献上していた
ことにちなみ制定されました。



なす漬の素
(浅漬用)
<240g(30g×8袋)>
[厚生産業株式会社]

献立に迷ったら、なすメニュー!

- ◎浅漬け ◎煮浸し・焼浸し ◎麻婆なす
◎なすの肉巻き ◎なすたっぷりカレー

29日 ナポリタンの日

昭和生まれのナポリタンを盛り上げるため、
昭和の日である4月29日に制定されました。
連休のはじまりに、
親子でナポリタン作りに
チャレンジするのは
いかがですか?



トマトケチャップ
こだわり素材
<380g>
[コーミ株式会社]

※枠線に沿って切り抜くことでレーンPOPとしてもご利用いただけます。

かぶ



みずみずしい春のかぶ!

かぶは春と秋の2回旬があり、春のかぶはやわらかく
みずみずしい味わいです。薄くスライスしてサーモンや
ホタテなどの魚介と一緒に
カルパッチョをおすすめしてみても
魚介のかわりに、キウイフルーツや
かんきつ類などもおすすめです。



かぶとキウイのカルパッチョ風サラダ

旬の野菜×マーク品で一品! かぶと鶏そぼろのオイスターソース煮



●材料(4人分)

- かぶ……………3個
鶏ひき肉……………150g
しょうが(みじん切り)……………1/2かけ分
サラダ油……………大さじ1
水溶き片栗粉……………大さじ1
<A>
水……………150ml
エコープオイスターソース……………大さじ3
鶏がらスープの素……………小さじ1
かぶの葉(茹でて刻む)……………少々

作り方

- ① かぶは6等分にくし切りにします。
- ② 鍋でサラダ油としょうがを熱し、鶏ひき肉を炒め、
<A>と①のかぶを加えて中火で5分ほど煮ます。
- ③ 加熱後、水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛り、かぶの葉を散らします。

使用したマーク品はこちら!



オイスターソース
<135g>
[コーミ株式会社]



- ◎カラメル無添加。
◎国産かきを丸ごと
すりつぶしているため
かき本来の味が存分に
楽しめます。

そら豆



季節を感じるさわやかな味

鮮度が落ちやすいため、買ったらずぐに調理することをおすすめします。
調理直前にさやから出すのが、おいしくいただくポイントです。

・販促アイデア・

いつものメニューも
そら豆を入ると春らしいメニューに!

- ◎炊き込みご飯
- ◎チャーハン
- ◎パスタ
- ◎グラタン
- ◎コロッケ
- ◎かき揚げ
- ◎シチュー
- ◎茶碗蒸し など



そら豆の炊き込みご飯

ふき



独特のほろ苦さとシャキシャキ食感

日本原産の野菜で、昔から日本人に親しまれてきました。しっかりあく抜きをすることが重要と伝えましょう。

・販促アイデア・

時間が経つにつれてあくが強くなっていくのでできるだけ早くあく抜きをと呼びかけましょう。きょうぶきや煮物などに。

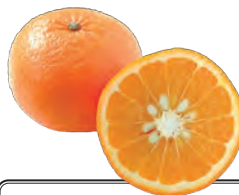


本醸造特級しょうゆ(うすくち)
<1.8L>
[フドーキン醤油株]

本醸造特級しょうゆ(こいくち)
<1.8L>
[フドーキン醤油株]

*地域によっては製造元が異なります

甘夏



甘酸っぱいプチプチ果肉

甘酸っぱくプチプチとした果肉と爽やかな香りの春の柑橘です。外皮は厚く手でむくのは難しいため、包丁で切れ目を入れてからむくことをおすすめしましょう。

・販促アイデア・

甘夏でピール作り!

皮の厚めな甘夏はピールづくりにピッタリ。香り・酸味・ほろ苦さのバランスが◎!
※無農薬や防カビ剤不使用のものを使用しましょう。



令和5年4月発売開始!新商品のご紹介!

「くらしの宅配便」
からご購入可能です。

こちらからどうぞ▶



＼エコープマーク品に新しい仲間が増えました!／



- ◎「エコープ純玄米黒酢」を使用しています。
- ◎素揚げした野菜や肉団子にかけて、簡単に甘酢あんかけ料理が作れます。
- ◎加熱をせずに使用できるため、唐揚げや卵焼きにかけて、お弁当のおかずにも使えます。

[調理例]

- ・ニラ玉甘酢あんかけ
- ・鰯の甘酢あん
- ・肉団子の黒酢炒め

有機黒酢入り甘酢あん
<300g>
[コーミ株]



*POPデータは提供可能です。



- ◎今年発売5周年を迎えるフレッシュミズ共同開発商品「ほめられ酢」の姉妹商品です。
- ◎「このお酢を使った料理も、それを作った私もほめられる」そんな商品にしたいという思いから生まれました。
- ◎黒酢を加えることで風味・コク・旨味をしっかりと感じられるバランスの良い味付けとしました。

[調理例]

- ・鶏のさっぱり黒酢煮
- ・焼ききのこのピクルス
- ・鶏肉の黒酢照り焼き

簡単!便利!ほめられ黒酢
<300ml(PET)> [大興産業株]



*POPデータは提供可能です。

＼「エコープ簡単!便利!ほめられ黒酢」を使って!／ 鶏の黒酢照り焼き



●材料(2人分)

- 鶏もも肉……………200g
- 油……………小さじ1
- エコープ簡単!便利!ほめられ黒酢……………80cc
- 付け合わせ(カット野菜など)……………適宜

作り方

- ① 鶏もも肉は包丁で厚みを均等にします。
- ② フライパンに油を入れて熱し、①を皮目から弱火で5分程焼いて焼き目を付け、裏返して3分程焼き、中まで火を通します。
- ③ フライパンの余分な油をふき取って、「エコープ簡単!便利!ほめられ黒酢」を加え、中火で時々裏返ししながら全体に煮絡め、しっかりとトロミが付いたら火を止めます。
- ④ 食べやすい大きさに切って器に盛り、付け合わせを添えて出来上がり。

6日 ふりかけの日

大正時代、日本人のカルシウム不足を補うために魚の骨を砕きご飯にかけて食べることを考案した薬剤師・吉丸末吉の誕生日から制定されました。

小魚や野菜の葉などを細かく刻んで手作りふりかけを作ってみませんか？



8日 ゴーヤーの日

5月頃から出荷量が増えることと「ゴー(5)ヤー(8)」の語呂合わせから制定されました。

苦味が魅力的なゴーヤーは初夏にぴったりなおかか和えや、おひたしなどでどうぞ！



14日 マーマレードの日

ジャムの種類のうち、柑橘類が原料で、皮も入れたものがマーマレードです。いろいろな柑橘類で自分好みのマーマレードを作ってみませんか？パンやヨーグルトと一緒に楽しみください！



29日 エスニックの日

5を「S」に見立て、「エス(5)ニック(29)」の語呂合わせから制定されました。初夏の食卓に、食欲そそる旨辛エスニックはいかがですか？



旨辛エスニックメニュー

◎トムヤムクン ◎グリーンカレー ◎ガバオライス
◎ナシゴレン ◎ヤムウンセン(タイ風春雨サラダ)

ガバオライス

※枠線に沿って切り抜くことでレーンPOPとしてもご利用いただけます。

アスパラガス



うま味とコクのある野菜

露地栽培のアスパラガスは春～初夏が旬。日光を当てて栽培したものがグリーンアスパラガスで、土をかぶせて育てたものがホワイトアスパラガスです。「旬のアスパラガスは、1本丸ごと使ったメニューでやわらかい食感を楽しみませんか？」と提案してみても。



アスパラガスのベーコン巻き

旬の野菜×マーク品で一品！ 焼肉のたれで肉巻きアスパラ



味付けは焼肉のたれのみ！お手軽レシピです。

●材料(2～3人分)

アスパラガス……………7本
豚バラ薄切り……………7枚(約120g)
エコープ焼肉のたれ(甘口)……適量
エコープこめ油……………適量

作り方

- ① アスパラガスは根元を切って、はかま(茎の表面にある三角部分)を取り除く。
- ② 豚肉をアスパラガスにらせん状に巻き付ける。
- ③ フライパンでエコープこめ油を熱し、②を焼く。(まずは肉の巻き終わり部分を下にした状態で焼き始め、そのあと転がしながら全体を焼く。)
※アスパラガスが太い場合、酒大さじ1(分量外)を入れて蒸し焼きにするとよい。
- ④ 火が通ったら一度火を止めてエコープ焼肉のたれを加え、全体に絡めて完成！

使用した Acoop マーク品はこちら！



焼肉のたれ(甘口)
<350g>
[エバラ食品工業株]

◎醤油感とフルーツのバランスが良い焼肉のたれです。



こめ油
<1.5kg>
[築野食品工業株]

◎素材の持ち味が活きるさらりとした油。
◎揚げ物に使うとカラッと仕上がります。

トマト



主役から彩りまでお役立ち！

品種が多く、色や大きさも豊富なトマト。
メインの食材から彩りまで毎日の食卓に欠かせません。

・販促アイデア・

旬のトマトをたっぷり味わう！

一番おいしい季節に、トマトをたっぷり使った一皿をおすすめしましょう。

- ◎カプレーゼ ◎ミネストローネ
- ◎トマトの冷製パスタ
- ◎トマトとたまごの中華炒め
- ◎トマトカレー ◎丸ごとトマトのおひたし



トマトの冷製パスタ

セロリ



独特で爽やかな香り！

サラダやスープのほか、
食材のくさみ消しなど色々な
料理に使えることを伝えましょう。

・販促アイデア・

捨てないで！
葉もおいしくいただくアイデア！

捨ててしまいがちな葉の部分も
おいしくいただきます！

- ◎天ぷら ◎炒め物
- ◎スープの具材 など

米粉入り
天ぷら粉
<1kg>
[鳥越製粉株式会社]



ニラ



お肉との相性◎！

強い香りはお肉の臭い消しになり、
相性も抜群。根本にも栄養がある
のでギリギリまで使うことをおすすめしましょう。

・販促アイデア・

葉先と根本の使い分け！

葉先:ざっくり切って
炒め物や玉子とじに！
根本:餃子やチヂミの具にしたり、
スープの彩りに！



ニラたま

＼エコープマーク品をつかって！／ 豚キムチ炒め



●材料(2人分)

- 豚バラ肉.....300g
- キャベツ.....5枚
- エコープごま油.....少々
- もやし.....1袋
- ニラ.....1束
- エコープキムチ漬の素
(浅漬用).....1袋(25g)

使用した  マーク品はこちら！



キムチ漬の素(浅漬用)
<75g(15g×5袋)>
[厚生産業株式会社]

◎刻んだ野菜に混ぜて半日～1日で
おいしいキムチ漬ができます。

作り方

- ① 豚バラ肉を一口大に切り、キャベツとニラをざく切りにします。
- ② フライパンでエコープごま油を熱し、豚バラ肉、キャベツ、もやし、ニラの順に炒めます。
- ③ エコープキムチ漬の素(浅漬用)をふりかけてよく混ぜ合わせて出来上がりです。

使えるね！



マーク品

令和5年
2月より

「エコープ緑茶」「エコープ烏龍茶」がリニューアルしました！

現行パッケージ



新パッケージ



新しいPET茶は、「農作業中にも飲みたくなるような飲料」をめざし、
現行品よりも、飲みやすさ、すっきり感を重視した味に生まれ変わりました。
100%リサイクルPETや、ポタニカルインキを使用する等、
環境にも配慮した商品です。

リニューアル商品の特徴

- ★国産原料使用
- ★環境配慮資材使用
- ★飲みやすさ、すっきり感を重視
- ★商品を最も届けたい相手(生産者、組合員の皆様)を意識した
JAグループだからこそできるパッケージデザイン



6月の くらしと消費

6月の行事・記念日

今月の
くらし

◎衣替え ◎食育月間 ◎環境月間 ◎梅雨対策 ◎父の日 ◎涼味
◎梅仕事 ◎歯と口の健康週間 (6/4～6/10) ◎夏越の祓

1日～30日 食育月間

毎年6月は社会全体で食育推進に取り組む「食育月間」です。食に関する知識や、バランスの良い食事をとる力を身に付けて健全な食生活を送りましょう!

子どもから大人まで、
この機会に自分の食生活を見直してみませんか?



例えば…

- ◎朝ごはんをしっかり食べる
- ◎栄養バランスのとれた食事を意識する
- ◎食べ物の収穫を体験する
- ◎季節や地域の料理を味わう など

1日 麦茶の日

6月は麦の穂が実り、麦茶の原料である大麦の収穫シーズンです。

暑さも徐々に増す時期なので、麦茶でしっかり水分補給をしましょう!



国内産六条麦茶
<200g(10g×20袋)>
[日本精麦株式会社]

16日 和菓子の日

平安時代、仁明天皇がご神託をうけ6月16日に16の数にちなんだお菓子や餅などを神前に供え、厄除けや健康招福を祈願し「嘉祥(かししょう)」と改元したことが由来です。

ひんやり和菓子で涼をとりませんか?



かんてん(無色)
<16g(4g×4袋)>
[伊那食品工業株式会社]

30日 夏越ごはんの日

雑穀ごはんの上に、夏野菜を使った丸い食材(茅の輪をイメージしたもの)をのせた「夏越ごはん」。6月30日の「夏越の祓」に食べて、1年の後半を元気に過ごせることを祈りましょう!

※茅の輪とは茅(ちがや)という草で編んだ大きな輪で、夏越の祓ではこれをくぐることで厄を払い、残り半年の無病息災を祈ります。



国産大麦使用押麦
<800g>
[石橋工業株式会社]

※枠線に沿って切り抜くことでレーンPOPとしてもご利用いただけます。

らっきょう

おうちで漬けましょう!

生のらっきょうが出回る期間は短いので、“今だけの味”ということをアピールしらっきょう漬け作りなどをおすすめしましょう。簡単に作りたい人向けには、らっきょう酢などの調味酢を、味にこだわりたい人向けには米酢や砂糖などの調味料を取り揃えます。親子で挑戦すれば食育の機会にもなります。



旬の野菜×マーク品で一品!／タルタルソース



●材料(4人分)

卵……………1個
玉ねぎ……………1/4個
赤ピーマン……………1/4個
パセリ……………10g
甘酢漬け
らっきょう……………5個

<A>

らっきょう漬の
漬液……………大さじ1
マヨネーズ……………大さじ4
塩……………少々
こしょう……………少々

作り方

- ① 鍋に卵を入れ、つかるまで水を入れ火にかけ、沸騰してから10分間加熱し、固ゆでにする。冷めたらみじん切りにする。
- ② 玉ねぎ、赤ピーマン、パセリはみじん切りにして水にさらし、キッチンペーパー等で水気をきる。
- ③ 甘酢漬けらっきょうはみじん切りにする。
- ④ ①、②、③、<A>をボウルに入れ混ぜ合わせ、塩、こしょうで味をととのえる。

使用したマーク品はこちら!



らっきょう酢
<1L/1.8L>
[大興産業株式会社]

- ◎手軽においしく歯切れよく漬かります。
- ◎塩漬け不要。
- ◎お寿司や酢のものにも好評。

きゅうり



涼を感じる夏野菜

一年中手に入るきゅうりですが、夏に旬を迎えます。
サラダや和え物、浅漬けやぬか漬けなどの漬物のほか、
炒め物やスープなどにも幅広く使えることを伝えましょう。

かんたんあく抜き!

きゅうりのヘタを切って、切り口をクルクルとこすり
合わせると、苦味や渋みの元になる成分(ギ酸)を含んだ
白い液が出てきます。これを洗い流せば口あたりがよく、
食べやすくなります!

販促アイデア



大葉(青じそ)

さっぱり風味の和のハーブ



冷たい麺などの薬味に欠かせません。
調味料で漬けたり、大葉味噌などにして
作り置きもおすすめしましょう。

水に差して鮮度をキープ!

容器に大葉を立てて入れ、茎の切り口が浸かる程度の
水に差してラップなどで蓋をします。切り口から空気が
なるべく入らないように水の中で茎の先を
数ミリ切るのがポイントです。

※水はこまめに替えましょう。

販促アイデア



メロン



高級品から手ごろなものまで!

ブランド品種から、お手頃価格
のものまで様々な種類がある
メロン。それぞれの味や食感の
特徴を伝えましょう。

究極の贅沢!
フォトジェニックケーキ

工夫して食べるなら、メロンをまるごと1個くり抜いて、
スポンジやクリーム、果肉を層にして詰めた、まるごとケーキは
いかがですか?切った時の断面のインパクトも抜群です!

販促アイデア



\エコープマーク品をつかって! / タコとたたききゅうりのユッケ風



●材料(2人分)

きゅうり……………1本
蒸しタコ……………50g
<A>
しょうゆ……………大さじ1
砂糖……………大さじ1/2
コチュジャン……………少々
ニンニク……………少々
エコープ
国産米使用純米料理酒……………小さじ1/2
エコープいりごま(白)……………大さじ1
エコープ純正ごま油……………大さじ1

作り方

- ① きゅうりは板ずりし、たたききゅうりにして一口大に切っておきます。
- ② 蒸しタコも一口大に切り、さっと茹でておきます。
- ③ <A>を全て混ぜ合わせ、きゅうりとタコを和えます。
- ④ お皿に盛り付けて、お好みで韓国のりや卵黄分量外をのせてお召し上がりください。

使用した ACOOP マーク品はこちら!

いりごま(白)
<200g>
[九鬼産業株]

◎つぶ揃いのごまを
香ばしく
煎りました。



国産米使用
純米料理酒
<1L>

◎100%国産の米と
米こうじのみを
使用したこだわりの
純米料理酒です。



純正ごま油
<300g>
[九鬼産業株]

◎香ばしく煎った
ごまを
昔ながらの製法
(圧搾法)で
香り高く
仕上げました。

使えるね!



マーク品

お酢を使ったお料理で「梅雨」ニモ負ケズ!!

「梅雨」の湿気で作り置きに
ためらいがちなこの時期は、
エコープのお酢を使った
「日持ちメニュー」を
作ってみるのはいかがでしょうか。
エコープマーク品は用途に合わせ、
様々な種類のお酢を取りそろえています!



新パッケージに
リニューアル!
新商品の甘酢あんの
原料としても
使用されています!

純玄米黒酢
<500ml>
[大興産業株]



五倍酢
<720ml>
[大興産業株]



食酢
<1.8L/500ml>
[大興産業株]





直売所レポート



JAならけん まほろばキッチン^{かし はら}榎原店 「大和を代表する素晴らしい台所！」

JAならけん まほろばキッチン榎原店は、万葉集にも歌われている大和三山に囲まれた場所にあります。建屋も大和三山にちなんだ作りで、フードコート【みみなし】、直売所【うねび】、レストラン【かぐやま】の3ブースに分かれています。

店名の由来は、古事記でヤマトタケルノミコトが詠んだとされる望郷の歌「大和は国のまほろばたたなづく青垣山籠もれる大和し麗はし」のまほろばを引用しており、まほろばとは素晴らしいとの意味から、素晴らしい台所（場所）と命名されました。

※諸説あります。



▲店舗外観



▲店内



▲陳列の様子

取扱品目は青果物・農産物・加工品等で、**青果物では苺の売上が一番**です。「あすカルビー」「古都華」「奈良あかり」「パールホワイト」他等、多くの品種があり大盛況です。また**奈良県産「ひのひかり米」**を使用したお寿司やAコープ・畜産連合会の希少なブランド肉の取扱いもあります。

店舗info

所在地 :〒634-0003榎原市常盤町605-1
売場面積 :1,236㎡(373.95坪)
駐車場台数 :270台(内バス用3台、障害者用8台)
開設 :平成25年4月
令和3年度販売実績
来店者数 :約70万人
登録生産者数 :1,399名(令和4年3月末現在)
取扱高 :1,811,000千円(税込)
(直売所のみ1,732,700千円)

＼魅力のあるイベントを開催中／

- ★仏花・切花の日【月2回】
 - ★お寿司の日【隔週土曜日】
 - ★鮮魚の日【隔週日曜日】
- 限定特別価格商品の提供
ポイント2倍or5倍デーを
各種イベントと同時に実施
★その他周年祭、収穫祭など…

また本年、フードコートテナント・レストランが一新し、「うどん・どんぶり」の十津川食品、「高級食パン」のpanneterie(パネトリー)、「フレンチレストラン」のratatouille(ラタトゥイユ)まほろばがオープンしました。また、「レストランかぐやま」ではバイキングスタイルを2年ぶりに再開しました。

お店から
ひとこと!

アイデア満載で笑顔いっぱいの店舗代表寸田次長様より

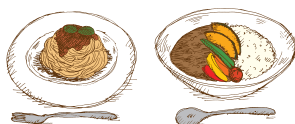
今後は「備蓄食品のコーナーやオーガニックのコーナーができれば」との事でした。今後もまほろばキッチン榎原店から目が離せないです。皆様もぜひお越しください。

エ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

2,100フォロワー
達成しました!



※2023年3月1日現在フォロワー数