

組合員の皆様へ

新商品

エーコープ

青椒肉絲の素



オイスターと
だしの旨み
ジューツと



季節の野菜を
もっと美味しく!!



ジューツと広がる オイスターとだしの旨みに
香味野菜の風味が重なる。
ご飯、野菜にぴったりのやさしい味わい。
忙しい毎日を彩る簡単ごちそうです!

POINT 1 /

和風だしの旨味

原材料にかつおぶし・ホタテ・しいたけ・こんぶのエキスを使用。上品な和風だしの旨味・甘みを感じられる親しみやすい味わいです。

POINT 2 /

オイスター・香味野菜の風味

中華料理には欠かせないオイスターソース、生姜、にんにくの風味を加え、野菜やご飯がすすむ味に仕上げました。

POINT 3 /

便利な分包タイプ

1~2人前×2袋の分包タイプでひとりでも、ご家族でも使いやすい仕様になっています。

*本商品は「JAくらしの宅配便」のほか、お近くのAコープ店舗や直売所で順次販売予定です。
(一部取扱のない店舗・地域がありますので、あらかじめご了承ください)

Aむすびで
商品詳細を
公開中!



季節の野菜で青椒肉絲

春

キャベツ



ザク切りキャベツの
青椒肉絲風炒め



材料 (1~2人前)

- ・ピーマン 1~2コ(30g~60g)
- ・キャベツ 3~4枚(約100g)
- ・鶏むね肉 100~150g
- ・本品 1袋

作り方

- ①ピーマンは乱切り、キャベツは一口大に切り、鶏肉は皮を取り除いて薄く削ぎ切りにします。
- ②フライパンに油(大さじ4)を熱し、中火で鶏肉を炒めます。
- ③鶏肉に火が通ったらピーマン、キャベツを加えて炒めます。
- ④本品を加え、さらに炒めあわせて出来上がりです。

夏

ゴーヤ



ゴーヤの青椒肉絲



材料 (1~2人前)

- ・ゴーヤ 1/2コ(約100g)
- ・たけのこ(水煮) 50g~75g
- ・豚肉 70g
- ・本品 1袋

作り方

- ①ゴーヤは縦半分に切り、種とワタを取除き細切りにします。豚肉は1cm幅に切ります。
- ②フライパンに油(大さじ4)を熱し、中火で豚肉を炒めます。
- ③豚肉に火が通ったら、ゴーヤ・たけのこを加え、炒めます。
- ④本品を加え、さらに炒めあわせて出来上がりです。

秋

さつまいも



さつまいもの
青椒肉絲



材料 (1~2人前)

- ・さつまいも 1本(約200g)
- ・ピーマン 1コ(30g)
- ・豚肉 40g
- ・本品 1袋

作り方

- ①ピーマンと皮付きのままのさつまいもを縦に細切りにし、豚肉は1cm幅に細切りにします。
- ②フライパンに油(大さじ4)を熱し、中火で豚肉を炒めます。
- ③豚肉に火が通ったら、さつまいもを加えさつまいもに火が通るまで炒めます。
- ④③にピーマンと本品を加え、さらに炒めあわせて出来上がりです。

冬

ほうれん草



厚揚げとほうれん草
その中華風炒め



材料 (1~2人前)

- ・厚揚げ 75g
- ・ほうれん草 1/2束(約100g)
- ・人参 1/4本(約50g)
- ・玉ねぎ 1/4個(約50g)
- ・溶き卵 1個分
- ・本品 1袋

作り方

- ①厚揚げは短辺を半分切り1cm幅、ほうれん草は5cm幅、人参は短冊型、玉ねぎはくし型に切ります。
- ②フライパンに油(大さじ4)を熱し、中火で人参、玉ねぎに火が通るまで炒めます。
- ③②にほうれん草を加え、さっと炒め皿にとります。
- ④フライパンを熱し、厚揚げの表面を焼きます。
- ⑤火を止め、③を戻し、本品を加え混ぜ合せます。
- ⑥再び火をつけ、溶き卵を回し入れ、軽く混ぜながら火を通して出来上がりです。