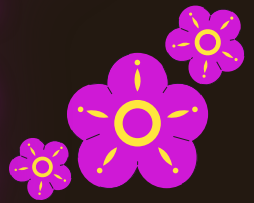


組合員の皆様へ

# 新商品 エーコープ 麻婆茄子の素



醬と  
まろやかな旨み  
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 醬のまろやかな旨みに  
香味野菜の風味が重なる。  
ご飯、野菜に合う親しみやすい味わい。  
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 /

### 3種の醬のコク

甜麵醬・豆鼓醬・豆板醬を  
加えることで、  
甘みとコクをプラス。  
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!



# 季節の野菜で麻婆茄子

春

キャベツ



麻婆キャベツ



材料 (1~2人前)

- ・ なす 1本(約100g)
- ・ キャベツ 3~4枚(約100g)
- ・ 人参 1/3本(約50g)
- ・ 豚ひき肉 100g
- ・ 本品 1袋

作り方

- ① なすはヘタを切り落とし、輪切りにします。キャベツは一口大、人参は短冊切りにします。
- ② フライパンに油(大さじ4)を熱し、焼き色が付くまでなすを炒めます。
- ③ ②ににんじん、キャベツを加え、しんなりしたら取り出します。
- ④ ひき肉を炒めて、火が通ったら火を止めます。
- ⑤ ④に本品を加え再び火にかけ、③の野菜を戻し炒め合わせたら完成です。

夏

キュウリ



よだれどり



材料 (1~2人前)

- きゅうり 1本(約100g)
- 鶏ささみ 2本
- 酒 大さじ1/2
- きざみナッツ 適量
- 本品 1袋

作り方

- ① きゅうりをピーラーでうす切りにします。鶏ささみは筋をとり、酒を揉み込みます。
- ② 耐熱容器に下ごしらえをした鶏ささみを乗せ、ふんわりとラップをかけて電子レンジで5分(500w)ほど加熱します。
- ③ お皿にきゅうりを盛り、②のささみを大きめにほぐしながらのせます。(火傷に注意)
- ④ ③に本品をかけて、お好みでナッツをのせたら完成です。

秋

しめじ



麻婆きのこ



材料 (1~2人前)

- ・ しめじ 1パック
- ・ 豆腐 1/2丁
- ・ 豚ひき肉 50g
- ・ 本品 1袋

作り方

- ① しめじは根元を切りばらしておきます。豆腐は一口大に切ります。
- ② フライパンに油(大さじ4)を熱し、中火で豚ひき肉を炒めます。
- ③ しめじを加え、しんなりしてきたら、豆腐を加えます。
- ④ 本品を加え、さらに炒めあわせて出来上がりです。

冬

白菜



麻婆白菜



材料 (1~2人前)

- ・ 白菜(芯部分) 2~3枚分(約200g)
- ・ 豚ひき肉 100g
- ・ 本品 1袋

作り方

- ① 白菜(白い芯の部分)を1cm幅に切ります。
- ② フライパンに油(大さじ4)を熱し、白菜をしんなりするまで炒め取り出します。
- ③ フライパンにひき肉を入れ、火が通ったら火を止め、たれを加え混ぜ合わせます。
- ④ ③に②の白菜を加え、再び火にかけ炒め合わせたら完成です。