

もっと暮らしにいい関係 第64年次暮らしの運動 年間特別予約

エコープは、お約束します。こだわります。みなさまのために。健康で豊かな暮らしには、安全・安心な商品が欠かせません。エコープマーク品の開発指針にも「安心して使える商品」を掲げ、「安全・安心」にこだわりを持った商品開発を行っています。

国産愛用マーク

国産愛用 ●●●●●は 100%国産

国産愛用マークとは、エコープマーク品独自のマークです。日本国内において生産された農畜水産物を国内で加工し、主原材料(原材料全体に占める割合が50%を超えるもの)が100%国産農畜水産物であるものに表示しています。

「エコープマーク品」を使ったお料理レシピを多数ご紹介!こちらからどうぞ!



ささみともやしのナムル

材料 (4人分)

- 鶏ささみ ……2本
- 酒 ……大さじ1/2
- もやし ……1袋
- きゅうり ……1/2本
- 白ごま ……大さじ1
- ★ナムルだれ
 - しょうゆ ……大さじ1・1/2
 - エコープほめられ酢 ……大さじ5
 - ごま油 ……小さじ1
 - にんにく ……1/2片

作り方

- ① 鶏ささみ…沸騰した湯に酒を加えて、火が通るまで6~7分茹でます。冷めたら食べやすい大きさに裂きます。もやし…熱湯で茹で、水気をきります。きゅうり…せん切りにします。にんにく…すりおろします。
- ② ボウルに★ナムルだれを合わせて、①を入れて混ぜ合わせ、白ごまをかけて器に盛ります。



白身魚のから揚げ甘酢あんかけ

材料 (4人分)

- 白身魚 ……300g
- 酒 ……小さじ1
- 塩・こしょう ……少々
- 卵 ……1個
- 片栗粉 ……大さじ5
- 揚げ油 ……適宜
- にんじん ……1/4本
- 玉ねぎ ……1/2個
- 細ねぎ ……3本
- 油 ……大さじ1/2
- ★甘酢あん
 - エコープほめられ黒酢 ……90cc
 - しょうゆ ……大さじ2
 - 水 ……100cc
 - 片栗粉 ……小さじ2

作り方

- ① 白身魚は一口大に切り、酒、塩、こしょうをもみ込み、割ほぐした卵と片栗粉を加えてよく混ぜます。
- ② にんじん…せん切りにします。玉ねぎ…薄切りにします。細ねぎ…小口切りにします。
- ③ ★甘酢あんを合わせます。
- ④ 鍋に揚げ油を入れて熱し、170℃の油で①を揚げて油をきります。
- ⑤ フライパンに油を入れて熱して、にんじん、玉ねぎを加えて炒め、しんなりとしてきたら②と③を加えて全体を混ぜ合わせて、とろみがついたら火を止めます。
- ⑥ 器に盛り、細ねぎをちらして出来上がり。



フレッシュミズ × Acoop エコープマーク品 共同開発商品

エコープ ほめられ酢

1 300ml

予約税込価格 **295円**



〈賞味期間:製造より1年〉

2 1L

予約税込価格 **594円**



〈賞味期間:製造より1年〉



エコープ **3** ほめられ黒酢 予約税込価格 **330円**



300ml 〈賞味期間:製造より1年〉

かぼちゃのはちみつソテー

材料 (2人分)

- かぼちゃ ……1/4個
- 無塩バター ……20g
- エコープ日本のはちみつ ……大さじ1
- 粉チーズ、塩、黒コショウ、パセリ ……適宜

作り方

- ① かぼちゃをレンジで加熱して、食べやすい大きさに切ります。
- ② フライパンにバターとはちみつを入れて、バターがとけたらかぼちゃを入れて火を通します。
- ③ かぼちゃに火が通ったら粉チーズと塩と黒コショウを振りかけ全体を混ぜて、器に盛り、仕上げにパセリをちらして出来上がり。



JA岡山 女性部長 河内 恵子様



エコープ **4** 日本のはちみつ 250g

予約税込価格 **1,112円**



〈賞味期間:製造より2年〉

※はちみつは自然の風味を生かすため、高温加熱していません。一歳未満の乳児には与えないでください。



田作り

材料

- 瀬戸内海産たべる煮干し ……1袋
- しょう油・みりん ……各小さじ4杯
- 砂糖 ……26g
- ごま ……小さじ2杯
- 揚げ油 ……適宜

作り方

- ① 瀬戸内海産たべる煮干しをサッと素揚げします。(揚げすぎると苦くなるので注意)
- ② フライパンにしょう油・みりん・砂糖を煮詰め、小さな泡になったら揚げた煮干しを全て入れ、たれに絡ませます。
- ③ ②を皿に盛りつけ、ごまを散らして完成です。



JA晴れの国岡山 女性部長 永禮 多紀江様



秋田物産 **5** 瀬戸内海産たべる煮干し 100g

予約税込価格 **590円**

〈賞味期間:製造より6ヶ月〉



※写真はすべてイメージです。



第64年次岡山県版

暮らしの運動

第64年次暮らしの運動の推進にあたって

JA岡山県女性組織協議会 会長 三吉 孝美様

今、女性部ではJA女性組織3カ年計画「JA女性想いをひとつにかなえよう」のもと、「つながろう」「まもろう」「かかわろう」の3つの目標について、女性部メンバーが共通の認識を持ち、JAを拠点に地域や仲間とつながり、守り、関わることで食・農・地域の活性化と、仲間づくりやJA事業への積極的な運営参加をすすめています。「暮らしの運動」は、安全・安心な商品の提供を通じて、地産地消・国産品の推進のほか、食農教育への取り組みなど、食を守る活動につながっています。部員同士や地域の方とつながり、JAと関わり、この「暮らしの運動」に取り組んでいきましょう。

64周年 謝恩キャンペーン

暮らしの運動名入り立つポーチ + オススメ商品詰合せ★をセットにして

抽選で100名様にプレゼント!!

★本チラシ掲載商品の中からエコープマーク品を中心に通常税込価格2,000円相当

●応募方法 年間10,000円(税込)以上ご予約の方は、右の応募券にご記入の上切り取り、官製ハガキに貼り付けて下記宛にご応募ください。(記入項目に不備があるもの、もしくは締切後のものは、無効とします。)

●応募締切 2024年2月29日(木) ●抽選日 2024年4月下旬予定 ●景品発送 2024年5月下旬予定(当日消印有効)

※くわしくは、お近くのJAへお問い合わせください。※ご記入いただいた個人情報は、申込の受付、景品の配達、発送、サービスに関する各種の情報のご提供等に利用します。

●宛先

〒700-8722 岡山市北区磨屋町9-18-201
JA全農 中四国エネルギー生活事業所 岡山推進課
暮らしの運動 プレゼント係行

★はさみで切り取り、官製ハガキに貼ってご応募ください。

第64年次暮らしの運動 応募券

下記項目への記入、または○つけの上、この応募券ごとハガキに貼り付けてください。

JA名: 岡山 / 晴れの国岡山 支店名:

お名前: (年齢 歳)

ご住所: 〒

電話番号:

アンケート:

Q1「共同購入運動」をご利用いただいている理由を教えてください。

①安全・安心な商品 ②お得な予約価格 ③宅配される便利さ

④目当ての商品がある(商品No.:

Q2「共同購入運動」で増やしてほしい商品カテゴリーはありますか。

①簡便商品 ②健康食品 ③備蓄用食品 ④製菓用品 ⑤日用品 ⑥今のままで良い

※その他ご意見、ご要望はハガキへ直接ご記入ください。

JA晴れの国岡山 永禮部長考案レシピ!

材料にかけると酢の物の味ができる便利な調味料です。



調理動画はコチラ!



6 エコープ 味つけ酢

1.2L 予約税込価格 **582円**
〈賞味期間:製造より2年〉

白菜のサラダ

材料

- 白菜……………適量
- (お好みで)エビ(ポイルしたもの)……………適量

- ★エコープ味つけ酢……………大さじ3
- こめ油……………大さじ3
- 胡椒……………少々



作り方

- ①白菜の白い部分は長さ3~4cmの幅5mm程度の細切りにし、葉は2cm角の食べやすい大きさに切ります。
 - ②①をビニール袋に入れ、★を加えてよく振ります。
 - ③お皿にもりつけてエビを加えて完成です。
- ・作りたてはパリパリ、翌日はしんなりとした食感になります。
・ドレッシングは油を多くしたり、酢を多くしたりお好みでお召し上がりください。

たけのこ、生姜、にんにくなどの甘酢漬けも簡単にできます。

エコープ らっきょう酢

7

1.2L

予約税込価格

549円

〈賞味期間:製造より2年〉

8

1.8L

予約税込価格

936円

〈賞味期間:製造より2年〉



国産米の味を大切に作ったまろやかなお酢です。



9 エコープ 米酢

1.8L 国産愛用 予約税込価格 **762円**
〈賞味期間:製造より2年〉



果物を漬けるとサワードリンクができます。漬けた果実も食べられます。



10 エコープ くだものを漬けて飲み酢

500ml 予約税込価格 **420円**
〈賞味期間:製造より1年〉



国産米を原料にした濃縮酢です。お料理の酸味を思いのままに調整できます。



11 エコープ 五倍酢(穀物酢)

360ml 予約税込価格 **460円**
〈賞味期間:製造より3年〉

ボトリング直前に有機いりごまをすり、素材の風味と香りを閉じ込めました。

初登場

12 小麦 卵 エコープ ごまだれ 230ml

予約税込価格 **430円**

〈賞味期間:製造より6ヶ月〉



ラーメンサラダ

材料 (2人分)

- 中華麺(生)……………120g
- サニーレタス……………1枚
- 紫キャベツ……………1/4枚
- トマト……………1/2個
- ゆで卵……………1個
- コーン缶……………10g
- エコープごまだれ……………大さじ4



作り方

- ①サニーレタス…食べやすい大きさに手でちぎります。紫キャベツ…せん切りにします。トマト…1cm幅の半月切りにします。ゆで卵…半分に切ります。コーン缶…水気をきります。
- ②中華麺は袋の表示通り茹で、ザルに上げて冷水で冷やし、水気をきります。
- ③②を器に入れ①を彩りよく盛り、エコープごまだれをかけます。



細かくぎざんだ玉ねぎ入りの食べるドレッシングです。しょうゆは小麦不使用のグルテンフリータイプのため、小麦アレルギーの方も安心してお使いいただけます。



13 大興産業 たまねぎゆずポン酢ドレッシング 300ml

予約税込価格 **426円**
〈賞味期間:製造より6ヶ月〉



国産愛用

初登場

14 小麦

エコープ こだわりドレッシング ミックス野菜 230ml

予約税込価格 **399円**
〈賞味期間:製造より6ヶ月〉

国産愛用

初登場

15 小麦

エコープ こだわりドレッシング トマト 230ml

予約税込価格 **399円**
〈賞味期間:製造より6ヶ月〉

国産愛用

初登場

16 小麦

エコープ こだわりドレッシング にんにくとバジル 230ml

予約税込価格 **399円**
〈賞味期間:製造より6ヶ月〉

炊き込みトマトライス

材料 (4人分)

- 米……………2合
- エコープトマトドレッシング……………大さじ5~6
- 水……………360cc
- 玉ねぎ……………1/2個
- ウインナー……………6本
- コーン缶……………1缶
- 乾燥パセリ……………適量



作り方

- ①米は洗ってザルにあげ水気をきります。炊飯器に米とトマトドレッシングを入れよく混ぜます。2合の目盛りまで水を加えます。
- ②玉ねぎ…みじん切りにします。ウインナー…3mm幅の輪切りにします。コーン缶…汁気をきります。
- ③②に玉ねぎ、ウインナー、コーンを加えて炊飯します。
- ④炊き上がったら全体を混ぜて、器に盛り乾燥パセリをふってください。

【国産愛用品】主原料(原材料に占める割合が50%を超えるもの)が100%国内産農畜水産物であるものです。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに

【アレルギー表示】食品衛生法により表示が義務づけられている特定原材料(7品目)を記載しています。

※写真はすべてイメージです。



国産米粉を50%使用しています。天ぷらがカラッと揚がり、おいしさも長持ちします。

55 小麦
エコーブ
米粉入り天ぷら粉
1kg

国産愛用 予約税込価格 **625円**
〈賞味期間・製造より1年〉

水に溶くと簡単においしい天ぷらが作れます。天ぷらの他、お好み焼き等にもご利用いただけます。



調理動画はコチラ!

便利な分包タイプ



56 小麦
エコーブ
あげらく天(天ぷら粉)
1kg(100g×10)

国産愛用 予約税込価格 **607円**
〈賞味期間・製造より1年〉



原料小麦粉は100%国産です。山芋入りでふんわりとしたお好み焼きができます。

57 小麦
エコーブ
国産小麦の小麦粉使用お好み焼粉
1kg

国産愛用 予約税込価格 **829円**
〈賞味期間・製造より1年〉



卵と牛乳を混ぜて焼くと、ふんわりした口当たりのホットケーキが作れます。

58 乳 小麦
エコーブ
国産米粉入りホットケーキミックス
800g

国産愛用 予約税込価格 **664円**
〈賞味期間・製造より1年〉



大粒のふくらんだ北海道産小豆を使用し、ぜんざい、デザート、トッピング、様々な用途にお使い頂けます。

59
エコーブ
北海道産小豆使用ゆであずき
430g



予約税込価格 **326円**
〈賞味期間・製造より3年〉

安全安心!国産小麦100%使用のパンミックスです!

水を加えて混ぜると、簡単に手軽に手作りおやつが楽しめます。



エコーブ
国産小麦の小麦粉使用
むしパンミックス

国産愛用

61 乳 小麦
1.5kg
予約税込価格 **1,034円**

60 乳 小麦
800g(200g×4袋)
予約税込価格 **685円**

62 乳 小麦
3kg
予約税込価格 **2,029円**
〈賞味期間・製造より1年〉



海藻の力で固めるゼリーで、ビート糖の原料ビートは100%国産です。

国産愛用

63
エコーブ
ゼリーの素クール
210g(70g×3袋)

予約税込価格 **434円**
〈賞味期間・製造より1年〉



国産愛用

64
エコーブ
ゼリーの素コーヒー
210g(70g×3袋)

予約税込価格 **434円**
〈賞味期間・製造より1年〉



電子レンジで簡単に作れます。

国産愛用

初登場

65
エコーブ
牛乳かんの素
96g(32g×3袋)



予約税込価格 **343円**
〈賞味期間・製造より1年〉

黒みつきな粉かん

材料 (3人分)

- エコーブ牛乳かんの素 ……1袋(32g)
- 黒蜜 ……小さじ2
- きな粉 ……大さじ2
- 牛乳 ……300cc

作り方

- ① 「牛乳かんの素」ときな粉を粉のまま混ぜ合わせておきます。
- ② 耐熱容器に牛乳を入れ、電子レンジで加熱します。(500W:約4分 600W:約3分30秒)
- ③ ②に①を加え、泡立て器で約1分間かき混ぜよく溶かし、さらに黒蜜を加え軽く混ぜ合わせます。
- ④ お好みの型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑤ 食べやすい大きさに切り分けて、黒蜜(分量外)をかけてお召し上がりください。



熱湯に溶かすだけで簡単に手作り杏仁豆腐が楽しめます。

66 乳
エコーブ
杏仁豆腐の素

杏仁豆腐225g(75g×3袋)
杏仁シロップ120g(40g×3袋)
予約税込価格 **706円**
〈賞味期間・製造より1年〉



電子レンジを使い簡単に本格的なわらび餅ができます。

初登場

67
かんてんばば
わらび餅の素
130g(わらび餅の素100g、黒みつ20g、きなこ10g)

予約税込価格 **358円**
〈賞味期間・製造より1年〉



ココアわらび餅

材料 (4人分)

- わらび餅の素 ……1袋(100g)
- ココアパウダー(無糖) ……小さじ1
- 熱湯 ……200cc
- くるみ ……適量

作り方

- ① ボールに熱湯を注ぎ、「わらび餅の素」とココアパウダーを入れ、泡立て器でいねいによくかき混ぜます。
- ② 電子レンジで使用できる平らな容器(容量500cc以上)に流し、ラップをして電子レンジで加熱します。(500W:約3分30秒 600W:約3分)
- ③ 電子レンジから出し、軽く炒ったくるみを加えます。
- ④ 水でぬらしたスプーンでよく混ぜ、最後に表面を平らに整え冷やし固めます。
- ⑤ お好みの大きさに切り分けて、ココアパウダー(分量外)をまぶします。



冷たい牛乳に溶かすだけ。コーヒー味で牛乳をおいしくあげます。

初登場

68
エコーブ
ミルクコーヒー
60g(5g×12袋)

予約税込価格 **198円**
〈賞味期間・製造より10ヶ月〉



69 エコーブ
飲む黒酢deりんご(6倍濃縮)

70 エコーブ
飲む黒酢deブルーベリー(6倍濃縮)

71 エコーブ
飲む黒酢de黒糖シークワーサー(6倍濃縮)
各300ml
予約税込価格 各**450円**
〈賞味期間・製造より1年〉



ミニトマトのコンポート(シークワーサー風味)

材料 (4人分)

- ミニトマト ……300g
- エコーブ飲む黒酢de黒糖シークワーサー(6倍濃縮) ……大さじ3
- 仕上げ用
- エコーブ飲む黒酢de黒糖シークワーサー(6倍濃縮) ……大さじ1

作り方

- ① ミニトマトはヘタを取り湯むきをします。
- ② ミニトマトとエコーブ飲む黒酢de黒糖シークワーサー(6倍濃縮)を鍋に入れて火にかけます。
- ③ 沸騰したら中火にし、時々混ぜながら3分煮て火を止めます。
- ④ 仕上げ用を大さじ1入れて粗熱を取り、冷蔵庫で冷やします。



※掲載商品の価格はJA全農希望小売価格です。価格は消費税を含む総額表示です。

※一部商品につきまして、予告なくパッケージ等を変更することがありますのでご了承ください。 ※印刷の都合上、現物と色が多少異なる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。



33 秋田物産
備前岡山のほん塩
1.2kg

予約税込価格 **447円**

手間いらず!ご家庭で「じっくり熟成」するみそです!

※ご家庭で2ヶ月~4ヶ月間熟成させてください。

箱のまま数ヶ月保管しておくとも本格的な米みそができます。

箱のまま数ヶ月保管しておくとも本格的な麦みそができます。



34 国産愛用
エコーブ
米仕込みみそ (詰替不要)
10kg

予約税込価格 **5,216円**
(賞味期間:製造より1年)



35 国産愛用
エコーブ
麦仕込みみそ (詰替不要)
10kg

予約税込価格 **5,368円**
(賞味期間:製造より1年)

米の甘味、大豆のコク、麦のうまみが調和したあわせみそです。



36 備前味噌醤油
瀬戸内産
あわせみそ
2kg

予約税込価格 **1,805円**
(賞味期間:製造より6ヶ月)



37 備前味噌醤油
減塩
あわせみそ
1kg

予約税込価格 **587円**
(賞味期間:製造より8ヶ月)



38 小麥
備前味噌醤油
瀬戸内産原料
生金山寺樽出し
380g

予約税込価格 **580円**
(賞味期間:製造より8ヶ月)

樽でしっかり寝かせ、みそ本来のうまみを最大限に引き出しました。



39 クマイ
みそ(中みそ)
3kg(1kg×3袋)

予約税込価格 **1,161円**
(賞味期間:製造より8ヶ月)

パックがそのまま容器になり、場所をとらずに冷蔵庫で保存ができるので、四季を通じておいしい漬物が食べられます。



40 エコーブ
熟成
めか床
1kg

国産愛用
予約税込価格 **550円**
(賞味期間:製造より1年1ヶ月)

めか漬け野菜の肉巻き



材料 (2人分)
●片栗粉...適量 ●豚薄切り肉...8枚
●塩こしょう...適量 ●めか漬けたアスパラガス...4本
●サラダ油...適量 ●めか漬けたにんじん...1/2本

作り方
①にんじんを細切りにし、アスパラガスとにんじんを同じ長さに切りそろえます。
②豚肉に片栗粉をふり、①をのせて巻いて塩こしょうをかけます。
③フライパンにサラダ油をひいて豚肉に火が通り、軽く焼き目が付くまで焼きます。



41 小麥
エコーブ
きゅうり漬の素 (ごましょうゆ味)
150g(25g×6袋)

予約税込価格 **477円**
(賞味期間:製造より1年1ヶ月)



42 小麥
エコーブ
なす漬の素 (浅漬用)
240g(30g×8袋)

予約税込価格 **477円**
(賞味期間:製造より1年1ヶ月)



43 小麥
ベジレンド
あっさり漬の素
420g(30g×14袋)

予約税込価格 **710円**
(賞味期間:製造より2年1ヶ月)



44 小麥
エコーブ
キムチ漬の素 (浅漬用)
75g(15g×5袋)

予約税込価格 **318円**
(賞味期間:製造より1年1ヶ月)



45 小麥
エコーブ
ごまあえの素 (国産十六雑穀使用)
50g

予約税込価格 **192円**
(賞味期間:製造より1年)



46 エコーブ
糸寒天
こんにやく粉入
20g

予約税込価格 **400円**
(賞味期間:製造より3年)



47 えび
エコーブ
小えび
15g

国産愛用
予約税込価格 **145円**
(賞味期間:製造より6ヶ月)



48 秋田物産
カットわかめ
40g



49 秋田物産
瀬戸内海産
いりぼし
400g

予約税込価格 **1,774円**
(賞味期間:製造より6ヶ月)



50 小麥 えび
秋田物産
岡山県産味付のり
8切48枚
丸筒×2

予約税込価格 **1,184円**
(賞味期間:製造より10ヶ月)



51 秋田物産
日高昆布
120g

予約税込価格 **992円**
(賞味期間:製造より10ヶ月)



52 秋田物産
生わかめ
200g(100g×2袋)

予約税込価格 **1,451円**
(賞味期間:製造より3ヶ月)



53 秋田物産
芽ひじき
40g

予約税込価格 **795円**
(賞味期間:製造より10ヶ月)



54 秋田物産
岡山県産
しいたけ
45g

予約税込価格 **790円**
(賞味期間:製造より10ヶ月)

【国産愛用品】主原料(原材料に占める割合が50%を超えるもの)が100%国内産農畜水産物であるものです。

卵 乳 小麥 そば 落花生 えび かに

【アレルギー表示】食品衛生法により表示が義務づけられている特定原材料(7品目)を記載しています。

※写真はすべてイメージです。

から揚げや肉団子にそのままかければ、簡単に甘酢あんかけ料理が作れます。

鶏唐揚げと秋野菜の甘酢あんからめ



- 材料** (2~3人分)
- 鶏もも肉……1枚
 - 酒……大さじ1/2
 - 塩・コショウ……少々
 - 片栗粉……適量
 - さつまいも・かぼちゃ・れんこんなどお好みの野菜
 - エコープ有機米黒酢入り甘酢あん……大さじ6~7
 - 揚げ油……適量

- 作り方**
- かぼちゃ・さつまいもは7~8mm、れんこんは5mm程度の厚さに切り、素揚げにします。
 - 鶏肉は食べやすい大きさに切り、かるく塩・コショウ・酒をふってなじませ、片栗粉をまぶして170度程度の油でカラリと揚げます。
 - ボールに①と②、甘酢あんを入れて絡ませたら出来上がり。

※お子様にはケチャップを加えた甘めのあんをどうぞ。(甘酢あん大さじ5にケチャップ大さじ2程度)



17 小麦
エコープ
有機米黒酢入り
甘酢あん
300g
予約税込価格
364円
〈賞味期間:製造より1年〉



国産牡蠣を丸ごとすり潰しているため、牡蠣本来の味わいをご堪能いただけます。野菜炒め、焼そば、お好み焼き、カレーの隠し味に。



18 小麦
エコープ
オイスターソース
135g
予約税込価格
317円
〈賞味期間:製造より2年〉



トマトは100%国産。北海道産てんさい糖を使用しています。醸造酢は国産りんご果汁を使用しています。



19 国産愛用
エコープ
トマトケチャップ
こだわり素材
380g
予約税込価格
606円
〈賞味期間:製造より2年〉



ぶどうの種子からしぼった健康的でさっぱりしたオイルです。



20
エコープ
ぶどうのオイル
920g
予約税込価格
1,990円
〈賞味期間:製造より2年〉

100%国産のお米が原料の植物油です!

エコープ こめ油

21
1,500g
予約税込価格
1,064円 **国産愛用**
〈賞味期間:製造より1年〉



カレー風味のオニオン☆リング

材料 (タマネギ1個分)

- タマネギ……1個
- エコープあげらく天(下粉用)……大さじ2
- エコープあげらく天……100g
- 炭酸水(無糖/冷蔵)……100g~115g
- マヨネーズ……大さじ2(28g)
- カレー粉……大さじ1
- 塩……小さじ1/2~2/3
- コショウ……少々
- エコープこめ油……適量
- トマトケチャップ(お好みで)……適量

作り方

- タマネギは1cm幅の輪切りにし、バラしておきます。袋に下粉用の天ぷら粉とタマネギを入れて、シャカシャカとふる。全体に粉がまぶされればOK!
- ボールに①を切り混ぜて衣を作ります。②をくぐらせてまんべんなく衣をつけて、余分な衣は落とします。
- こめ油を180℃に熱して、③を1つずつ入れて揚げます。全体が色よく、カリッとすれば引き上げて油を切ります。
- 器に盛って、お好みでケチャップを添えればできあがり!



上品でまろやかな甘みと豊かなてりつやをつけられます。



色・味・香りのバランスがとれた使いやすいしょうゆです。



23
エコープ
新調味
みりんタイプ調味料
1.8ℓ
予約税込価格
907円
〈賞味期間:製造より1年〉



24 小麦
エコープ
本醸造 しょうゆ
こがね(こいくち)
1.8ℓ
予約税込価格
974円
〈賞味期間:製造より1年6ヶ月〉



穏やかな風味と深いコクが特長のしょうゆです。



25 小麦
エコープ
しょうゆ
にしき(こいくち)
1.8ℓ

予約税込価格
894円
〈賞味期間:製造より1年6ヶ月〉

うどん、天つゆ、鍋物、おでんのだし、炊き込みご飯、煮物料理にお使いください。



26 小麦
ヤマカ醤油
濃縮うどんだし
1ℓ

予約税込価格
1,162円
〈賞味期間:製造より1年〉

かつおかれ節、さばかれ節、かつお節から抽出した上品なだしの香りとコク深さが特長です。



初登場

27 小麦
フンドーキン
白だし
720ml

予約税込価格
470円
〈賞味期間:製造より1年〉



材料 (3人分)

- 栗……約200g(10~15個)
- 米……2合
- 塩……少々
- 白だし……大さじ2
- 黒ごま……少々

作り方

- 栗は洗ってとがったほうに切り込みを1cmほど入れて塩少々を加えたお湯で3分ほど茹でて、皮をむきます。
- 米はといで水加減を炊飯器の目盛りに合わせて、白だしを加えて混ぜます。
- ①に栗をのせて炊飯します。
- 炊き上がったら全体を軽く混ぜて、器に盛り黒ごまをふります。



材料 (2人分)

- 鶏むね肉……100g
- しいたけ……2個
- えび……2尾
- みつば……適量
- 卵……2個
- 白だし……20ml
- 水……250ml

作り方

- ボールに卵を割りほぐし、★印を加えて、こし器でこします。
- 鶏むね肉は小さめの一口大に切り、えびは皮をむき背ワタを取ります。しいたけは石づきを取り、半分のおぎりにします。
- 器に、②を2等分にして入れて、①の卵液を注ぎます。
- 湯気が十分に立った蒸し器に入れてふたをして、強火で2分、弱火で10分ほど蒸します。竹串をさした時の汁が透明になれば出来上がり。仕上げに2cmの長さに切ったみつばをのせます。



かつお節に昆布エキスを加えた香りとうまみとコクをもった液体だしです。



28
エコープ
かつおだし
400ml

予約税込価格
698円
〈賞味期間:製造より1年〉

JA全国女性組織協議会 × JA全農 共同開発



- おいしいだしの取り方**
- 水500mlに本品を1袋入れてから煮出します。 ※水の量で好みの濃さのだしをお作りいただけます。
 - 沸騰したら約3~5分弱火で煮出します。
 - 火を止めて、殻を取り出します。

29
エコープ
簡単和風だし
旨!だしパック
128g(8g×16袋)

予約税込価格
725円
〈賞味期間:製造より1年〉



肉や魚の下味、炒め物や煮物などに使える調味料です。



30 小麦
エコープ
塩こうじパウダー
(だし入り)
72g(12g×6袋)

予約税込価格
259円
〈賞味期間:製造より1年〉



結晶が細かく、しっとりとした風味が持ち味。どんな料理にもピッタリです。



31
エコープ
上白糖
1kg

予約税込価格
350円



甘さも強く、特有の風味が持ち味。お料理のコクとツヤを出します。



32
エコープ
三温糖
1kg

予約税込価格
359円

※掲載商品の価格はJA全農希望小売価格です。価格は消費税を含む総額表示です。

※一部商品につきまして、予告なくパッケージ等を変更することがありますのでご了承ください。 ※印刷の都合上、現物と色が多少異なる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

濃厚なとろみ、今までにないとろとろの
新食感が魅力のまさに食べるジュースです。

トマトを主体に国産の野菜だけを厳選使用した、野菜のおいしさ100%ジュースです。

千葉県産のにんじんを使用した、にんじんのおいしさ100%ジュースです。

食べるベジタブルジュース
「機能性表示食品」
届出番号:G688

食べるキャロットジュース
「機能性表示食品」
届出番号:G689

届出表示:本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。

※商品に「届出番号」「届出表示」を記載しております。



番茶を炒って香ばしく仕上げました。すっきりとした飲みくちのほうじ茶です。

香り豊かな番茶に炒り米をブレンドしました。爽やかな風味が特徴です。

72
ゴールドバック
食べる
ベジタブル
ジュース

160g×20本
予約税込価格
3,200円

〈賞味期間:製造より1年6ヶ月〉

73
ゴールドバック
食べる
キャロット
ジュース

160g×20本
予約税込価格
3,200円

〈賞味期間:製造より1年6ヶ月〉

国産
愛用

74
エーコーブ
業務用ほうじ茶
500g

予約税込価格
894円

〈賞味期間:製造より10ヶ月〉

国産
愛用

75
エーコーブ
玄米茶
200g

予約税込価格
348円

〈賞味期間:製造より1年〉

長年愛用いただいている万田酵素に
梅肉エキスを加えています。



76
万田発酵
万田酵素分包
150g(2.5g×60P)

予約税込価格 **9,000円**

〈賞味期間:製造より2年〉



77
万田発酵
万田酵素瓶
145g

予約税込価格 **9,000円**

〈賞味期間:製造より3年〉

歯とほぼ同じ薬
用成分で、大切な
歯を虫歯から守
ります。

※独自成分※
薬用
ハイドロキ
シアパタイト
配合

78
エーコーブ
薬用歯みがき
アパナチュール
120g

ワンタッチ
キャップ採用
予約税込価格 **1,457円**

太目の万年筆のよう
なグリップで、軽
力で磨きやすいです。

指先が8角形で
フィット

79
エーコーブ
アパナチュール
歯ブラシ(ふつう)
4本セット

予約税込価格 **878円**

あなたの歯と歯茎の健康に

アパナチュール薬用歯みがき、歯
ブラシを使い、美味しく食べて、健康
に長生きを目指しましょう。

「歯と歯の健康」に
ついて、もっと知り
たい方はこちら



薬用ハイドロキシアパタイト (mHAP) つて?

歯とほぼ同じ成分で大粒な歯をむし壊から守る。サンキ独自の薬用成分。



米ぬか由来の保湿成
分でつややかに洗い上
げます。お肌に優しい
低刺激性石けんです。



80
エーコーブ
植物性石けん
米ぬか
80g+泡立てネット

予約税込価格
463円

泡立て
ネット
入り

大切な地肌から毛先
まですこやかに美し
く洗えます。



81
勇心酒造
ミスアール
(シャンプー)
500ml

予約税込価格
1,683円

髪と地肌をダメージ
から守り、うるおい
を逃しません。



82
勇心酒造
ミスアール
(リンス)
500ml

予約税込価格
1,683円

米ぬか脂肪酸とヤ
シ脂肪酸を原料油
脂に使用し、せっけ
んを作りました。



83
ポーソー油脂
米ぬか台所用
液体せっけん
500ml

予約税込価格
290円

漂白、洗浄、脱脂、脱
臭、除菌の効果で家
中をきれいにします。



茶シブも
スッキリ!



84
HALMスイ
サンソリキ
750g
(25g×30袋)

予約税込価格
2,024円

洗濯物の繊維の奥
までしっかりと浸透
し、汚れを素早く分
解洗浄します。



85
エーコーブ
液体ナチュラル
本体
800g

予約税込価格
431円

便利な詰め替えタ
イプです。本体への
補充時期にお買い
求めください。



86
エーコーブ
液体ナチュラル
詰替用
700g

予約税込価格
356円

米ぬか由来の
自然派スキンケア



87
inaho
トライアルセット
7日分
予約税込価格 **1,720円**

inaho
米ぬかを無駄なく使いきる。
こめ油の薬野食品プロデュース
自然派スキンケア inaho



全国女性組織協議会の皆さまの
ご意見を元に商品開発した国産
玄米由来のハンドクリームです。
サラツとした使い心地ですが保
湿性に優れます。



88
エーコーブ
ハンドクリーム
50g
初登場
予約税込価格 **950円**