

食品ロスの削減と

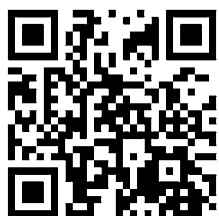
農家さんの所得増大に貢献したい

食べられるのに形が悪い。味も正品と変わらない。「しいたけうどん」は、そんな商品として販売されない規格外品を加工用原料として使用しています。

規格外品を使用することで食品ロスの削減を果たしながら、食べて農家を応援していただきたいとの思いから商品化されたうどんです。JAの想いがたくさん詰まっていますので、ぜひお試しください。

JA秋田しんせいの 加工品 販売中です

JAでは、農産物の所得増大や農畜産物の販路拡大、農家さんの応援のため、管内の農畜産物を使った商品開発に取り組んでいます。今回はJAで販売している加工品について紹介いたします。



一部の商品は
ネットショップ
「MAMAKE」
でも買えるんだ



令和2年度
2万食突破！

▲あきたこまちとひとめぼれの2種類

レンジで2分・手軽で簡単

土づくり実証米 パックごはん

生産者が土づくりにこだわり育てた「土づくり実証米」をパックごはんにしました。電子レンジで2分温めるだけで炊き立てが味わえます。湯せんでも調理可能で、非常時の保存食としても便利です。

【ご購入いただける場所】

管内Aコープ・百彩館物産館・

FRESH GREEN・めんこいな市場・

管内DCMニコット・ネットショップMAMAKE

管内ブランド牛を贅沢に

秋田由利牛カレー

鳥海山のふもと、澄んだ空気と綺麗な水で育った秋田由利牛をふんだんに使い、大人の味に仕上げました。

お肉好き、カレー好きの方に、一度は食べていただきたい風味豊かで贅沢なカレーです。

【ご購入いただける場所】

管内Aコープ・ネットショップMAMAKE

環境にも優しい
無洗米！



おいしさそのまま時間を短縮

無洗米あきたこまち
無洗米ひとめぼれ

JA自慢のお米「土づくり実証米」の「無洗米」です。
無洗米は米をとぐ時間の短縮や節水につながるほか、とき
汁が出ないので環境に優しいお米です。

一人暮らしやアウトドアなど、手間をかけたくないときに
便利な一品です。

【ご購入いただける場所】

管内Aコープ・百彩館物産館・FRESH GREEN・
めんこいな市場・管内DCMニコット

米粉うどん
しいたけうどん

特産品を麺に練り込みました

JA自慢の「土づくり実証米ひとめぼれ」と「菌床しいたけ」をそれぞれ練り込んだ乾麺です。米粉うどんは、ツルツルで滑らかな舌触りがポイント、しいたけうどんは、ソフトなしいたけの風味、栄養をプラスした商品です。

【ご購入いただける場所】

管内Aコープ・百彩館物産館・FRESH GREEN・
めんこいな市場・管内DCMニコット・ネットショップMAMAKE



▲通常と辛口の2種類があります



ごはんのおとも・お酒のおつまみに

しいたけと

秋田由利牛のうま煮

菌床しいたけと秋田由利牛をベースに、ミニトマトの酸味を加えて甘辛く煮込んだ一品です。ご飯のおともはもちろん、お酒のおつまみにもピッタリです。

原材料の「菌床しいたけ」と「ミニトマト」は、不揃い等の理由で出荷することができない規格外品を使用し、農家の所得向上につなげようと開発した商品です。

【ご購入いただける場所】

管内Aコープ・百彩館物産館・
FRESH GREEN・めんこいな市場

管内で生産された
農畜産物を使った
商品がたくさんあるんだ！

