

この商品ってどんな味??

これいいよ! ~ CO・OP 酢の物ベースの巻 ~

お酢が苦手な私でも、酸っぱすぎなくて食べやすいし、
ちょい足しでするだけで手軽に一品が出来て、助かるのよね~♥

でも、食感が少しパサパサしているような。。

酢の物ベースは、「そのまま」食べるのと、
「温めてから冷やして」食べるのとでは、食感が違うんだよ。

『温めてから冷やすなんて知らなかった~!! どんな風に違うんだろう? やってみたい♪』

そんな品質保証室の職員の会話から、
今回は、『CO・OP 酢の物ベース』をテーマに調べてみました。
そのまま食べるのと一度温めてから冷ますのとを食べくらべ。
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証室内での感想です。



CO・OP 酢の物ベース 【製造：堂本食品】

〈原材料〉 砂糖・緑豆春雨・にんじん・醸造酢・ごま油・きくらげ・食塩



栄養成分表示 1袋 200g あたり	
エネルギー	222kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	4.4g
炭水化物	45.4g
食塩相当量	3.7g

召し上がり方 (そのままでも召し上がれます。)

以下の手順で、春雨の食感がよくなりさらにおいしく召し上がれます。

- ①本品を袋のままお湯に入れ、
- ②すぐに袋のまま冷水で冷やす。
約3分沸とうさせて温める。



こんな食べ方があったのね!

よーし!

早速、やってみよう~♪

まずは、
そのまま



- 芯はないけど、春雨が硬いね
- パサパサ感が残ってる
- 春雨にコシがあって、コリコリしていて好き♪
- 「クラゲ」みたい！
- プチプチと春雨が切れる感じ
- 温めて冷ましたものより酢をきつく感じるわ～
- モサモサして、食べ難い
- シャキシヤキしてる

袋のまま
3分温めて
冷水で冷やすと



- 美味しく変化した！
- パサパサ感がなく、しっとり柔らか
- つるつるして食感もあっておいしい
- モチモチしてる～
- 食感がちょうど良い
- 酢がまろやか
- 春雨がなめらかで食べやすい
- 春雨にしっかりと味が染み込んだみたい



春雨に「にんじん」「きくらげ」が入ってるから、そのままでもいいんだけど...
冷蔵庫にあるものをちょい足しするとボリュームUP!!

味付けが絶妙！
きゅうり・海藻・もやし・かにかま...
ありあわせの具材と和えるだけで
美味しい酢の物ができます。



組合員の声



・カニカマ
・わかめ

をちょい足し！

・錦糸卵
・ハム
・きゅうり

をちょい足し！



ちょっとおかずが少ないなー
副菜何にしようかなー
っていうときに重宝します♥



組合員の声