

JAきたみらいの加工商品

平成15年2月にJAきたみらいが設立以来、農畜産物の付加価値を高める加工商品の開発に取り組み、現在15商品が数多くの消費者に好評を得て販売されています。



curry レトルトカレー



玉ねぎと牛すじのカレー

JAきたみらいの玉ねぎと牛すじ肉のうま味と甘みがルーに溶け込み絶妙な味わい。



玉ねぎとチーズが溶け込んだポークカレー

JAきたみらいの玉ねぎと、柔らかな北海道産ポークの相性抜群！チーズがルーにしっかり溶け込んでおり、上品な味わい。



玉ねぎと鶏もも肉の黒カレー

じっくり炒めたJAきたみらいの玉ねぎの「コク」と「旨味」が濃厚なデミグラスソース入りのルーに溶け込んでいて、洋食屋のルーのようなスパイシーな黒カレー。

seasoning 調味料 (和風)



玉ねぎ焼肉のたれ

焼肉の御北見より、醤油ベースに炒め玉ねぎを加えた焼肉のたれです。JAきたみらいの玉ねぎを使用し、火を加えることで旨味とコクを引き出しました。



玉ねぎ醤油

炒める事で風味と旨味を増した、JAきたみらいの玉ねぎを、醤油に加えました。簡単にご利用いただけます。アイデア次第でメニューは無限大。



玉ねぎポン酢

JAきたみらいの玉ねぎを特殊な方法で炒め、旨味を最大限引き出し、玉ねぎとゆずの風味が合わさり、絶妙な仕上がりになりました。

seasoning 調味料 (ドレッシング)



白花豆シーザードレッシング

食物繊維が多く含まれると言われる北海道産「白花豆」のほのかな甘みと、国産大豆を使用した豆乳と道産プロセスチーズの濃厚でクリーンな味わい。



玉ねぎうま塩

JAきたみらいの玉ねぎを炒め、より一層玉ねぎの旨味が引き立ち、ブラックペッパーと混ぜ合わせ、絶妙な風味を醸し出します。



玉ねぎ黒酢入りドレッシング

シャキシャキとしたJAきたみらいのざく切り玉ねぎがたっぷり入り、黒酢のまろやかで芳醇な香りを活かして仕上げたドレッシング。

sweets
菓子



玉ねぎせんべい

せんべいを加熱し
JAきたみらいの玉ねぎの
旨味と香りが凝縮されています。



白花美人甘納豆

北海道産「白花豆」を原材料として、
自然の風味を活かし、
甘さを抑えてふっくら仕上げた
大粒の白花豆甘納豆です。

noodles
麺類



麦まるごとうどん

麦まるごとうどんは全粒粉を加えたことで、
見た目は薄茶色していますが、
特に冷麺で召し上がっていただく
小麦自体の風味を味わうことができる乾麺うどんです。

croquette
冷凍コロッケ



給食のコロッケ

使用している原材料の全てが
JAきたみらい及び北海道産と
素材にこだわったコロッケです。
製造には添加物を使用せず、
お子様も安心して食べられます。

白花豆コロッケ

北海道産白花豆のペーストを使用した、
クリーミーなコロッケを作りました。
じゃがいもを一切使用してない
一味違った食感と風味をお楽しみ下さい。

給食のコロッケ カレー味

JAきたみらい製麺用のホクホクとした食感や風味、
本来の甘さを活かすため皮付きの玉子粉よくつぼし、
カレーペーストとホクホクの塩のみで味付けしました。