

「えこる応援基金へのカンパ」のお願い



無印食品：「手作り 熟成胡麻ラー油」（えこる応援基金協賛品）

靴内環境歩行改善協同組合「えこる」は設立以来、補助金・助成金・天降りゼロ・役員報酬ゼロで10年以上事業を行って参りましたが、

クリーンな組織であればあるほど資金不足に陥り、思うよう

に組合員の経済的自立の応援が進まない現実があります。

また「えこる」では女性の自立支援と空き店舗の活用を組み合わせる形で全国に出店しておりますが、せっかく開店しても、その後の運転資金の調達に苦慮する組合員もおります。

このたび「えこる」の女性自立支援と空き店舗活用事業をご理解いただき、この事業を応援して下さるお客様に僭越ながら一口450円以上のカンパをお願いし、カンパを頂いたお客様には約2倍に増量した特製はちみつラー油を1個プレゼントすることに致しました。

なにとぞ皆様のご協力を心よりお願い申し上げます。

市販のラー油は油を加熱・沸騰させ一味唐辛子の辛さだけを引き出し、混ぜ物をして油質や辛みを誤魔化しますが、

このラー油は独自の「非加熱製法」で時間を掛けて作られており、唐辛子の辛さよりも唐辛子の風味を引き出すことを重視しています。

この「手作り熟成胡麻ラー油」は常温の純正胡麻油に国産の有機栽培の唐辛子を漬け込み、唐辛子の風味を時間を掛けて胡麻油に吸収させています。

そして次に圧力を掛けずにドリップ式コーヒーのように優しく濾過し、その後さらに十分な熟成期間を置きます。

このラー油は高温加熱しておりませんので胡麻油が酸化しにくく、長期間胡麻油と唐辛子の風味が味わえます。

ただ辛いだけのラー油や混ぜ物が多いラー油ではなく、上品でまろやかな風味が特徴のルビー色のラー油を是非ご賞味ください。

おすすめレシピ：

ギョーザ以外にも「しらがネギと千切りキュウリを載せた冷や奴」やサラダ・ラーメン・チャーハン・炒め物・そうめん・冷やした浅漬けにも幅広くお使いください。

原材料：「かどやの純正ごま油」国産「一味唐からし」

（手作り品ですので色や風味にバラツキがでることがあります、ご了承ください）

製造者：新宿区下落合3-18-8「えこる目白店」 03-5996-0488

註：「無印食品」は「無印良品」のパロディーです