

トーン
しじみスープ
3食入 118円
(税込128円)

抽選券

2月26日(土)~28日(月)に
サービスカウンターまで
お持ちください

本郷店で利用の組合員さん
右: 菊池 善賢 さん
左: 益子 さん

笑顔咲く〜♪ おいしさ満開! 春のごちそう♪

子ども大人も
みんなで楽しもう!

〜3月3日は ひな祭り〜

やっぱりメインは「ちらし寿司」 お吸い物

五目ちらしの素
2人前×2 178円
(税込204円)

スモークサーモン 北海道産
切り落とし 100g当たり 458円
(税込495円)

いくら醤油漬 40g 498円
(税込538円)

凍 サラダえび
100g 398円
(税込430円)

はまぐりのお吸い物

材料(2人分) 水.....2カップ
はまぐり.....6粒 酒.....大さじ1
菜の花.....20g 料理用白だし.....大さじ1/2
うずらの卵.....2個 塩.....少々

作り方
① 菜の花は茹でて3cm位に切る。うずらの卵は茹でて半分に切る。
② 鍋に水、酒、はまぐりを入れて中火にかける。
③ はまぐりが開いたら、椀に①と一緒に盛り付ける。②の汁を白だし、塩で調味し、椀に注ぐ。

二枚貝で殻がぴったりと合っているはまぐりは仲の良い夫婦を表し、一生一人の人と連れ添うようにと願いが込められています。

平野水産 レトルトはまぐり
100g 368円
(税込398円)

カップちらし寿司

① 五目ちらしの素を混ぜたご飯をカップに入れる。
② 錦糸卵、カニかま、アボカド、花型に切った人参等を盛りつけて完成。

料理用白だし
1L 378円 (税込409円)
500ml 278円 (税込301円)

お吸い物、煮物など、いろんな料理に使えます。これを使うと料理が最高の味になるので、いつも頼りにしています。
都城市のF・Tさん

ひなまつりはちらし寿司と汁物!デザートも忘れずに!!

アマノフーズ いつものおみそ汁 あおさ
1食 98円
(税込106円)

かに風味 かまぼこ
82g 150円
(税込162円)

酢の物にいいし、サラダや巻き寿司にも使えるし、ちょっと焼くだけでもおかずになるので、あると便利です。
高鍋町の組合員さん

ひな祭りオードブル
2人前 1200円(税込1296円)
1人前 600円(税込648円)
※内容が多少変更する場合があります。

野菜の美味しいスープ
5食入 378円
(税込409円)

かまぼこ 5.5cm

カネテツ ひなまつり 紅白セット
2本 380円
(税込411円)

から揚げ&ハンバーグ&えびフライ

鶏ももから揚げ塩麹
100g当たり 178円
(税込193円)

子どもたちもジョイフルのお肉が大好きなので、お店の味が家でも食べられるのはいいですね。
高鍋町の組合員さん

大きなえびフライ
10尾で390g 780円
(税込843円)

お手頃でボリューム満点。プリプリ食感のえびフライです。ひな祭りオードブルの一品どうぞ。

ジョイフルのハンバーグ
120g 198円
(税込214円)

茶碗蒸し
6種の具材が入った食べ応えのある茶碗蒸しです。冷たいままでも美味しく召し上がれます。

ふじや 茶わんむし各種 (かに・えび)
1個 98円
(税込106円)

つめたくても、あったかくてもおいしい!

大塚店ご利用の
持原 夏枝 さんの娘さん、
月桜 ちゃん3歳の頃。
現在は11歳(小5)。

私の大好物

チーズだいすき! ママ、ピザがたべた〜い

ふっくらもちりとしたピザ生地にトマトソース、モツツァレラ・ゴダ・チェダーの3種類のチーズとダイストマトをトッピングしています。

伊藤ハム ラビッツァ マルゲリータ
1枚 248円
(税込268円)

本郷店ご利用の
竹下 南海子 さんの娘さん、
つむぎちゃん(2歳)

さしみ

お刺身盛り合わせ
※写真はイメージです。
※水揚げによって魚種、切り数が変更になる場合がございます。

さしみとお寿司が大好物のななよし姉妹です。

佐土原店ご利用の
中武 まどか さんの娘さん、
りん
左: らんちゃん(6歳)、右: 鈴ちゃん(7歳)

カットフルーツ

くだものだいちょう〜♡

大塚店ご利用の
まつお よしこ
松尾 良江 さん
瑠奈ちゃん(1歳)

ピザ

チーズだいすき! ママ、ピザがたべた〜い

ふっくらもちりとしたピザ生地にトマトソース、モツツァレラ・ゴダ・チェダーの3種類のチーズとダイストマトをトッピングしています。

伊藤ハム ラビッツァ マルゲリータ
1枚 248円
(税込268円)

本郷店ご利用の
竹下 南海子 さんの娘さん、
つむぎちゃん(2歳)

さしみ

お刺身盛り合わせ
※写真はイメージです。
※水揚げによって魚種、切り数が変更になる場合がございます。

さしみとお寿司が大好物のななよし姉妹です。

佐土原店ご利用の
中武 まどか さんの娘さん、
りん
左: らんちゃん(6歳)、右: 鈴ちゃん(7歳)

カットフルーツ

くだものだいちょう〜♡

大塚店ご利用の
まつお よしこ
松尾 良江 さん
瑠奈ちゃん(1歳)

あなたのご意見ご要望に全力で応えます

お店を利用されて困っていることは、何でも言ってくださいね。

大粒活あさりの量目が多過ぎて...

「大粒活あさり」の粒が大きいので買いたいけど、量が多過ぎるので、半分の量にしてもらえますか?

大丈夫ですよ。

すぐに半分の量にしてお渡したところ、大変喜ばれました。「大粒活あさり」の残り半分は、お吸い物の見本として使用しました。小分け対応できる商品は、可能な限り対応いたします。遠慮なくお申しつけください。

柳丸店(宮崎市) 水産部門
井戸川 久美子 さん

節句祝にオードブルはできませんか?

孫の初節句にオードブルを作ってもらえますか?

かしこまりました。お子様に人気の、唐揚げやエビフライを入れてお作りしましょうか?どのような内容がよろしいですか?

事前にご予約いただけますと、お孫さんのお好きな商品など、ご要望に添ったオードブルをお作りします。近くの職員まで、お気軽にご相談ください。

日南店 惣菜部門マネージャー
久保田 元氣 さん

改善 組合員さんのお困りごとを解決!

「もずくスープ」の賞味期限シールがカップの底面に付いているので、確認をする際に困ります。

メーカーさんに改善を要請し、賞味期限シールの位置を、底面から表面へ変更していただきました。

旧包材 新包材

肥塚水産 もずくスープ 65g 118円 (税込128円)

仕入開発部 水産担当
福島 悠 さん

袋を開けてしまったのですが、交換できますか?

ワンタッチコアノンとコアノンロールを、間違えて購入しました。袋を開けてしまったのですが、交換できますか?

はい、返品をお受けします。返品されたトイレトペーパーは、お店のトイレ用として使用しますので、ご心配されなくて大丈夫ですよ。

イメージ違いの商品や、ご満足いただけなかった商品がございましたら、返品・交換をお受けします。お気軽にお近くの職員にお声がけください。

はままち 浜町店(延岡市) フロア部門マネージャー
佐藤 明子 さん

私こうしています

キャベツのココット

わが家ではキャベツといえばココットが定番です。千切りキャベツ、卵、ハム、とろけるチーズ、塩コショウの順に入れ、レンジで5~6分ででき上がります。いつもの2倍くらいの量のキャベツを食べるので、とてもヘルシーです。

宮崎市のH・Uさん

キャベツの塩炒め

とってもシンプルですが、私が大好きなのは塩炒めです。千切りにしたキャベツと、色どりに人参の千切りも入れてゴマ油で炒め、しんなりしたら、塩で味を調えるだけです。炒めすぎないのがコツかな。

宮崎市のM・Gさん

豚平焼き

キャベツを小さめに切って、豚バラと炒めます。軽く顆粒だしと塩こしょうで味付けして、薄焼き卵で巻くだけです。お好みソースとマヨネーズとかつお節、青のりをかけて完成です。

日南市のH・Mさん

キャベツのスープ

キャベツ料理は、千切りにしたキャベツと人参と、一口大に切ったコープのベーコンをオリーブオイルで軽く炒めて、コンソメと分量の水を入れてしばらく煮ます。塩コショウで味を調えて、でき上がりです。野菜とベーコンの美味しさが味わえます。

宮崎市のSさん

キャベツのオイスター炒め

ごま油(コクを出す)で炒め、焼き目が付いたら、酒(うまみ)、オイスターソース、黒こしょうを加えて炒める。全体がしんなりしたら器に盛り、黒こしょうを適量ふる。簡単でご飯にも合います。

宮崎市のT・Tさん

ちらしの具に利用しています

毎年、「五目ちらしの素」を利用していますが、これにひじき缶を加え、炒り玉子を作って混ぜて、スピードちらし寿司のでき上がり。美味しいですよ!

花織店ご利用の組合員さん

日向夏 宮崎の春を届けよう!

ご希望の商品(果物)の詰め合わせもできますよ!

おいしーっチャが! いっぺん食べてみてん!

(お届け先からの便り)

日向夏とは初めての出会いでした。ちょっと酸味はあるけれど、優しい香りと上品なお味で大好きでした。ジャムも作ってみましたよ!と思います。岐阜県の方より

(お届け先からの便り)

大きくて綺麗で、ジューシーとても美味しかったです。京都府の方より

この商品詰め合わせしてもらえますか?

はい、できますよ。こんな感じではないですか!

※箱代は有料になります。

北小路店 レジ・カウンター部門
甲斐 美鈴 さん