

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。

コープみやざきの紙袋をおすすめしました

チキン南蛮ともも焼きの手土産を、県外の友達に持たせたいのですが。

コープみやざきの紙袋はいかがですか？

これは「みやざき」の文字が入っているから良いね。

※紙袋をご入用の際は、レジやサービスカウンター職員へお申し付けください。

紙袋(大・中・小) 各1袋 **30円** (税込33円)

大塚店(宮崎市) レジ・カウンター部門 富永文さん

冷凍のコロッケをお分けしました

牛肉コロッケはお店で作ってるの？

いいえ、作ってあるのを揚げていますよ。

すごく美味しいので、揚げてないのがあったら分けてほしいのですが…

冷凍のものがあるので、お分けしますね。

良かった！これで、食べたい時に揚げられるわ！

はながし 花ヶ島店(宮崎市) 惣菜部門マネージャー たかはし 高橋 えみさん

発砲スチロールの貸し出しはないですか

冷蔵庫が壊れてしまって、新しいのが明日届くことになっているのですが、中に入っている商品を入れるため、発砲スチロールの貸し出しはないですか？

共同購入の物でしたら、お店にあるので、貸し出しできますよ。

助かります。ありがとうございます。

※発砲スチロールの箱は無料で貸し出ししております。

やなぎま 柳丸店(宮崎市) レジ・カウンター部門 ひたか 日高 由香理さん

魚を焼いてもらえませんか

お魚コーナーにあるカマスをお店で焼いてもらえませんか？

商品の1割の焼き代がかかりますが、よろしいですか？

はい、お願いします。家ではなかなか上手に焼けないので、すごく助かります！

ほんごう 本郷店(宮崎市) 水産部門 やすなが 安永 久美子さん

改善 中栓の形状を変更しました！

このマリネソースの中栓を開けようとしたら、切れてしまい開けられなかった…

いただいたご意見から、商品の改善につながりました。

中栓の形状を「ひし形」から、切れにくい「丸形」に変更しました。

《変更前》 《変更後》

※「手作りマリネソース」は9月5日より値上げ予定です。

仕入開発部 食品担当 武島 利英さん

試飲させてくれて、さすが生協

この「毎日しっかり野菜ジュース」が気になって、試飲させてもらったら、今まで飲んだ野菜ジュースの中で一番美味しい！他のスーパーなら、「飲んだことないのだから」で終わるのに、すぐ試飲させてくれて…さすが生協！

味の分からない(知りたい)飲料は、試飲することができます。職員にお声がけください。

あかた 赤江店(宮崎市) フロア部門マネージャー ぶしけ 吉川 余史子さん

毎日しっかり野菜ジュース 920g **198円** (税込214円)

ただの炭酸水 500ml **80円** (税込87円)

抽選券

8月27日(土)~29日(月)にサービスカウンターまでお持ちください。

人気NO1

ひじきごはんの具

200g・3合用 **218円** (税込236円)

ぶなしめじ

カットぶなしめじを1袋加えています。かき混ぜずに炊くと、ムラが出ずにおいしく炊き上がります。

都城市の組合員さん

ツナ・人参

油切りしたツナ、人参、薄口しょうゆを少し足して炊くと、ボリュームがあっておいしい炊き込みご飯になります。

五ヶ瀬町の組合員さん

食卓に秋を彩る 炊き込みの香り

コープのお店で一番人気のひじきごはんの具をご紹介します！

コープのお店にあるご飯の素では一番人気！しかも圧倒的！1ヵ月で5200点以上の利用がありました。(2021年9月実績) その人気の秘密は…

1 何とんでも美味しい！

しょうゆベースのしっかりした味付け。ひじき、筍、人参、こんにゃく、油揚げを具材に使った具たくさん炊き込みごはんの具です。

小さい頃から親が注文してくれていて大好きです。今は子どもたちにも大人気のメニューです。

このひじきごはんが大好きです。96歳ですが好きなものを食べるのが健康のもとです。

都城市の組合員さん 小林市の組合員さん

おいしい季節！

食欲の秋！炊き込みご飯、いいですね～！

北小路店 水産部門 ひろつか 平塚 菜々さん

ひじきごはんの具は1992年に開発され、長い間好評をいただいています。コープみやざきでも永年に渡り愛される人気商品になりました。

ひじきは波の荒い岩場で育ちますので、木くすなどの異物が多く混じっていますが、徹底して取り除くために、原料の検品は全て手作業で行っています。

一番食品株式会社 さかぐち 坂口 文太さん

2 そして簡単！

炊飯器で普通にご飯を炊く要領で3合のお米と水と、ひじきごはんの具を入れてスイッチオン！※作り方は商品に記載されています。

お米と一緒に入れて、炊飯器のスイッチを押すだけで、おいしいひじきごはんのでき上がり。

高鍋町の組合員さん

3 さらに… アレンジいろいろ！ 組合員さんの知恵袋！

むき枝豆 人参

むき枝豆と細切りにした人参を加えて炊いています。彩りが良く、調味料を足さなくてももちょうどいい味です。

高千穂町の組合員さん

とうもろこし

とうもろこしを入れて炊くと、彩りがキレイになって、さらにおいしくなります。

高鍋町の組合員さん

栗・舞茸

栗、舞茸、えのき、人参を入れたら、「おかわりある？」と子どもたちに人気で完食でした。

小林市の組合員さん

他にも人気の炊き込みご飯の素

孫が大好きで、よく買います。これだご飯もバクバク食べられます。とうもろこしの香りがとても良いので、気に入っています。

宮崎市の組合員さん

岐阜漬物 十勝産とうもろこしごはんの素 2合用 **368円** (税込398円)

おにぎりでもおいしい！

お弁当にはいつも白いご飯を入れているけど、たまにひじきごはんを入れると、喜んでくれます。

宮崎市の組合員さん

いなりでもおいしい！

味付いなりあげに詰めると簡単いなりができます。甘辛い揚げと、ひじきごはんがすごくマッチして、おいしいです。

宮崎市の組合員さん

人気No2

カネカ食品 栗ごはんの素 380g **298円** (税込322円)

人気No3

カネカ食品 松茸松茸ごはんの素 355g **298円** (税込322円)

ちょっと本格 鶏肉ときのこの炊き込みごはん

材料(2~3人分)

若鶏もも肉…250g
米…2合
カットぶなしめじ…1袋
雪国まいたけ…1/2パック
ささがきごぼう…30g
人参(千切り)…30g

しょうゆ…大さじ3
みりん…大さじ2
酒…大さじ1
顆粒粉末だし…小さじ1
いんげん(斜め切り)…4本

作り方

① 鶏肉は2cm角に切る。
② 米は研いでザルに上げておく。
③ 炊飯器に②を入れ、④を加え、2合の目盛りまで水を加えて軽く混ぜ、①、きのこごぼう・人参を乗せて炊飯する。
④ 炊き上がったら、いんげんを加え、蒸らす。

新潟産 雪国まいたけ 80g **98円** (税込106円)

国産若鶏もも肉 100g当たり **108円** (税込117円)

一緒にたべよう！

宮崎県産 生べつたら 日向美人 1袋 **218円** (税込236円)

大根を一本一本丁寧に手むきし、米こうじ、食塩、リンゴ酢などであっさりとした甘さに仕上げました。

はしめにもいいね！

佐藤漬物工業 宮崎産干したくあん(たまり漬汁) 160g **278円** (税込301円)

漬物

宮崎県産 生べつたら 日向美人 1袋 **218円** (税込236円)

大根を一本一本丁寧に手むきし、米こうじ、食塩、リンゴ酢などであっさりとした甘さに仕上げました。

はしめにもいいね！

佐藤漬物工業 宮崎産干したくあん(たまり漬汁) 160g **278円** (税込301円)

私、カボチャはこうしてます

豚肉で巻いて揚げる

カボチャを薄切りにして、豚肉で巻いて塩コショウして、天ぷらとかパン粉を付けて油で揚げると美味しいですよ。

日南市のT・Sさん

さっぱりサラダ

かぼちゃを薄く切ってレンジでチンしてつぶし、らっきょ(酢づけ)を小さく切って合わせマヨネーズで味付けします。さっぱりしたサラダでお美味しいですよ。

延岡市のM・Kさん

麵つゆごとレンチン

① カボチャを角切りにする。

② 耐熱容器に入れ、麵つゆをカボチャの半分の高さくらいまで入れる。

③ 柔らかくなるまでレンジでチンする(500Wで3分くらい)。

④ 冷まして、かつお節やすりゴマをまぶす。

お弁当のおかずにもなります。

宮崎市のK・Nさん

カボチャスープ・カボチャサラダ

よく作るカボチャ料理は、カボチャスープ

火が通りやすい大きさに切ったカボチャ、コンメスープの素、ひたひたの水を鍋に入れて火にかけます。カボチャがやわらかくなったらすくって、牛乳を加えてひと煮たち、ぞ出来上がりです。

カボチャサラダ

カボチャは適当に切って、レンジでチン。たまねぎのスライスを加えて、マヨネーズで和えます。

宮崎市の白地美穂子さん