

アマノフーズ
いつものおみそ汁あおさ
1食 **108円**
(税込117円)

抽選券

10月29日(土)~31日(月)
にサービスカウンター
までお持ちください。



鍋 白だしをつかって... 家庭でできる簡単鍋つゆ

料理人 くによしの鍋レシピ

仕入開発部
惣菜担当
かわさき くによし
川崎 國義 さん

鍋つゆ調味料
材料 (2~3人分)

- 白だし.....100ml
- 水.....1000ml
- 顆粒だし(本だし等).....小さじ1程度
- 砂糖(上白糖).....大さじ1弱
- または みりん.....大さじ2程度

① 上記の調味料を全て鍋に入れて煮立たせる。
② お好みの具材でお召し上がりください。

友人とお鍋をした時に私が白だしを入れるのを見て、とても驚いていました。だしはなんと白だしだけです。お鍋の中のおつゆが少なくなると、お湯と白だしをまた入れるだけ。ちょー簡単です。延岡市の組合員さん

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

※お肉にも魚介にも合う鍋つゆです。※このつゆはうどん、そば、雑炊などもおいしくいただけます。※少し薄めの分量です。お好みて白だしの味を見ながら少しずつ足してください。

うすくち醤油にかつおだしを加えた、うすい色とコクのある、濃縮タイプのだししょうゆです。鍋つゆはもちろん、卵焼き、お吸物、麺つゆ、おでん、茶碗蒸しなどに使えます。

クーポンのお店で一番人気!



メイショク 鴨鍋用わりした
50g×6 **398円**(税込430円)
50g **68円**(税込74円)

鴨鍋用とありますが、あらゆる鍋料理のつゆとして、またうどん、そばの麺つゆとしても使えます。雑炊の味付けにも重宝しています。宮崎市の組合員さん

高鍋店をご利用の
いづみ かずとし
岩見 和敏 様

しょうゆベースのあっさり味で、具材と一緒に煮込むことで、鴨肉の旨みが溶け込み、「野菜のおいしさも引き立てる味わいになります。」

冬は欠かせません。白菜またはキャベツ、ねぎ、えのき草などをこのわりしたで煮ます。これに豚肉、和風キムチ、春雨などを入れれば、わが家お気に入りのキムチ鍋になります。都城市の組合員さん

鴨鍋用わりしたと、大根おろしを1本分たっぷり混ぜて、みぞれ鍋にして、年始に集まった親戚にふるまったら、大絶賛で私の株が上がりました。宮崎市の組合員さん

今年おすすめの新商品

ミツカン 濃厚とんこつ辛鍋つゆ
750g **298円**
(税込322円)

じっくり煮込んだ豚骨と鶏がらのスープに、唐辛子とにんにくを合わせ、コクのある辛さに仕上げています。

柳丸店をご利用の
ありあけ しんけん
有岡 淳子 様

モランボン パターチキン カレー鍋スープ
750g **298円**
(税込322円)

まるやかでクリーミーな味わいの鍋つゆ。カシューナッツとバターのコク、スパイスの香りを効かせ、家族みんなで楽しめるマイルドな辛さに仕上げています。

凍 大阪王将 ぶるもち水餃子
270g **258円**
(税込279円)

鶏つみれ ゆず風味
100g当たり **98円**
(税込106円)

凍 杉永満幹 白すり身
140g **278円**
(税込236円)

柚子の風味がよく、毎年、多くの組合員さんに利用されています。

鴨鍋用わりしたは、「鴨鍋を美味しく食べるにはどうしたらいいか?…」から始まりました。鴨肉は鶏肉とは「別もの」のとても美味しいお肉です。そして、鴨の脂は、一度召し上がると印象に残る、旨みのもとにもなっているのです。その鴨肉の脂と一体となった美味しさをお手軽に召し上がっていただきたいと考えて開発いたしました。

(株)メイショク
みちろ せいこう
道上 浩二 さん

セットも人気です!

凍 国産あい鴨鍋セット
※2~3人前

岩手県産あい鴨肉180g(ロース・モモ・ササミ)に和風味のわりした50gをセットにしました。

あっさりとして旨味のあるわりしたがおいしいです。鴨肉も臭みがなくて、子どもから大人までおいしくいただける鍋だと思えます。宮崎市の組合員さん

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。

お持ち込みの魚も調理してもらえます

大きな鯛をいただいたけどさばききれなくて…。クーポンで調理してくださって助かりました。

ご家庭でさばききれない時は、どうぞお持ち込みください。

※調理手数料をいただきます。詳しくは、水産部門職員におたずねください。

とくく 都北店(都城市) 水産部門マネージャー
しいのき こういち
椎木 季一 さん

お忘れ物の連絡が嬉しかったわ!

昨日、トイレットペーパーを忘れた者です。お店から電話があったので、取りにきました。もうあきらめていたから、嬉しかったわ!ありがとう。

レジでクーポンカードを通されていると、どなたが購入されているのかすぐ分かるので、ご連絡しました。こちらこそ良かったです。

やなま 柳丸店(宮崎市) レジ・カウンター部門
ひたか ゆかり
日高 由香理 さん

ホテルオードブル予約注文のご案内

昨年は店舗では予約ができなかったけど…。

今年は店舗でも予約を受付けいたします。ただ、限定数が少ないため下記の詳細を抽選となります。お手数をおかけいたしますが、どうぞご理解ください。

- 11月1日(火)~6日(日)店舗にて仮注文申し込み。
- 11月14日(月)~16日(水)ハガキにて抽選結果をお知らせします。
- 11月17日(木)~30日(水)当選ハガキをご持参のうえ、正式な注文申し込み、ご入金。

宮崎観光ホテルオードブル 約5人前 **12000円**(税込12,960円)

詳しくはサービスカウンターにてお尋ねください。

仕入開発部
たけはら としひで
武島 利英 さん

私、こうしてます

素揚げの三倍酢和え

カボチャの他にナス、ゴボウを素揚げにします。イカをボイルして、素揚げした野菜と一緒に、鷹の爪を加えた三倍酢(もしくは合わせ酢)で和えて、白髪ネギを振りかけていただきます。野菜はゴーヤや人参、ズッキーニでもOKです。カボチャは甘味で外せません。

都城市のM・Sさん

即席カボチャの煮つけ

生協の「冷凍栗カボチャ」を小さ目の深皿に3個入れ、その上に麺つゆ(ストレートタイプ)を少しかけてラップをして3分チンしたら、カボチャの即席煮付けができて美味しいです。宮崎市のM・Iさん

カボチャとナッツで一品おかず

わが家では冷凍カボチャに2倍濃縮の麺つゆ、かつお節、食べるいりこ、刻んだミックスナッツをかけ、ラップをしてレンジでチン。お弁当のおかずにあと一品という時も、彩りもきれいです。都城市のM・Yさん

緩衝材があって助かるわ

割れもののビン類があるので、割れないように、緩衝材を巻いておきますね。

ありがとう。ちょっと心配だったの。助かります。

各レジにビンに巻く緩衝材を用意しています。必要な方はレジ職員にお声かけください。

はながし 花ヶ島店(宮崎市) レジ・カウンター部門
かわさき 川越 ゆかり さん

のし紙は1枚から購入できます

知人へのおつかい物に使うのですが、のし紙はありませんか?たくさんは要らなくて、2枚でいいんですけど…。

サービスカウンターで1枚から購入できますよ。いつでも必要な枚数を教えてください。

必要な枚数だけ買って良かった。無駄にならずに済みます。

佐土原店(宮崎市) フロア部門
いづな ぐみこ
岩永 久美子 さん

ドライアイスをいただけますか

クーポンは、ドライアイスももらえるから本当に助かるわ。氷だと溶り着くまでに帰ってしまっ…。

サービスカウンターにお声かけください。紙袋に入れてお渡します。

とくく 都北店(都城市) レジ・カウンター部門
のちこ みほ
野元 美穂 さん