

マイルニチロ
味付むすびのり
3袋入 100円
(税込108円)
抽選券

2月25日(土)~27日(月)に
サービスカウンターまで
お持ちください。

春はすぐそこ... みんなの笑顔が広がる季節!

春の訪れを知らせる 日向夏 故郷の香り!

日向夏は本来の旬を迎えるこれからがおいしくなる時期。ご贈答用にも
おすすめです。昨年人気だった「川越さんの日向夏」をご紹介します。



かわごえ せいいちろう
生産者の川越 清一郎さん

「日向夏を作って15年になります。」



炭酸ガス発生装置
ハウス内で炭酸ガスを発生させることにより、二酸化炭素量を増やし、通常よりも光合成を大幅に促進させることができます。それによって従来より、味が濃く、糖度の高い日向夏ができるようになりました。



みやざきの旬! 美味しい柑橘類を お届けします

コープみやざきから発送する商品には、ご意見をお聴きするハガキを入れています。

郵便はがき
880-8731
生活協同組合コープみやざき
店舗商品企画部 行

宮崎市瀬頭2丁目10番26号
2023年1月31日まで(印字済)

お客様のお声かけは、当生協にご記入いただいているお客様からのご意見を御覧させていただいております。御声かけありがとうございます。万が一誤解などについてお返事が必要な場合がございます。お返事が必要な場合は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

お名前
お住所
お電話番号
おメールアドレス

お届け先から、「おいしかった」の声をたくさんいただきます。また、商品の品質についてのご意見をいただくこともあります。内容に合わせて、対応をさせていただきます。

いただいたお便りから

内容 まず日向夏の印象はあざやかな黄色で葉が添えてあり、新鮮な香りで、味は、ほどよい酸味と甘々のバランスが私好みで水分も豊富でおいしいです。お礼だけでも満足されて、また機会があれば食べたいです。

内容 天草の方にはたくさんのみかんがありますが、日向夏は見かける事がなく友人がいつも送ってくれます。今回は種なしを送ってくださり、美味しくいただきました。



仕入開発部 農産担当
まへだ りこう
馬場 利光さん

昨年、「田野町でおいしい日向夏を作られている生産者がいらっしゃる」と聞いて、訪問させていただきました。川越さんのおいしさにこだわって日向夏づくりをされていて、同じ日向夏でも、作り方で全然違うことを教えていただきました。貯蔵庫を見せていただくと、規格外のSサイズがありました。「商品として出荷できない」と聞き、テイクアウト試食(そのままお持ち帰りいただいて



日向夏テイクアウト試食

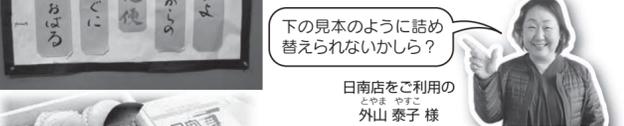
食べてもらう)の話をさせていただくと、「ぜひ使ってください」とのことでした。テイクアウト試食で、お気に入りになられた方も多かったのではないかと思います。川越さんの自信をもったこだわりの日向夏を、ぜひ皆様に食べていただければと思います。



黄色く色づいた
おいしい日向夏をどうぞ~



柑橘類の美味しい季節 いろんな種類の 詰め合わせもできます



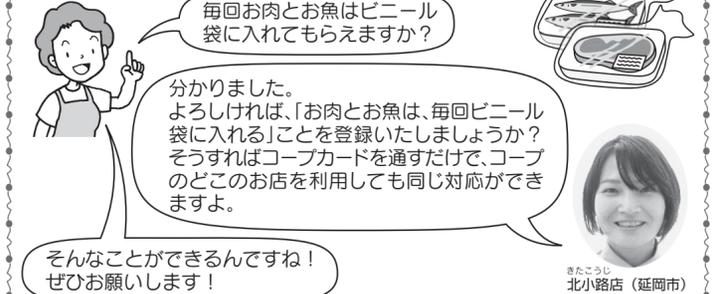
下の見本のように詰め替えられないかしら?
日南店をご利用の
とよま やすこ
外山 泰子 様



できますよ~。お気軽にご相談ください~!!
つばる やすこ
宮脇店 農産部門 津原 安子 さん

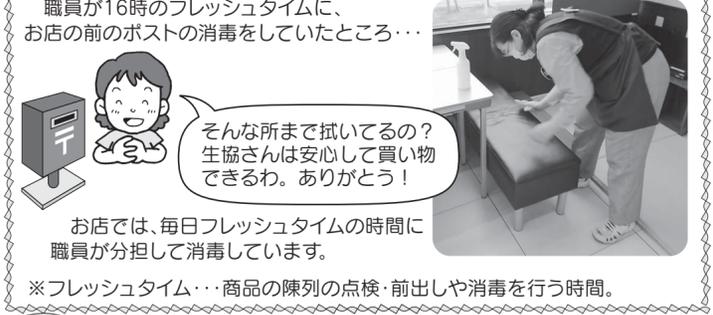
あなたのご意見ご要望に全力で応えます お店を利用されて困っていることは、何でも言ってくださいね。

『レジ応援情報』にご要望を登録できます



『レジ応援情報』の登録については、ご利用店舗のサービスカウンターにお問い合わせください。

安心して買い物できるわ



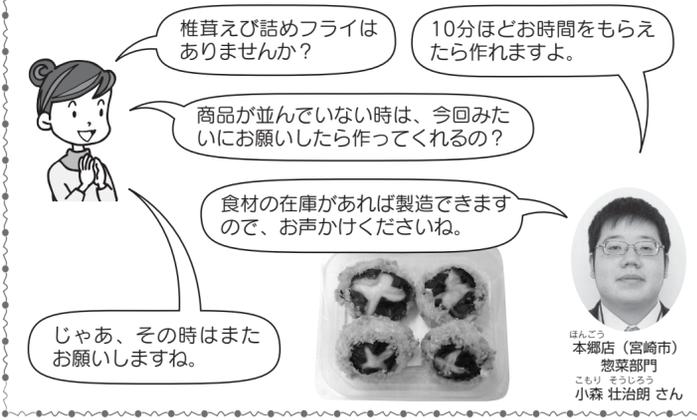
改善 ボリューム満点のコロッケを作りました



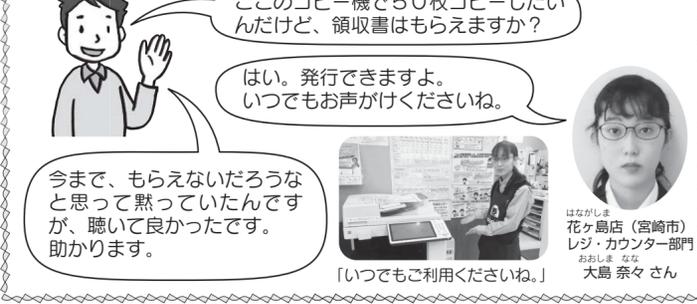
洗ってもらえますか



商品が並んでいない時は、お声かけください



コピーの領収書もらえますか



私、鍋具材はこうしてます

胡麻ボン酢でいただく
豚バラ肉と白菜、長ネギ、生しぼりもめん豆腐が欠かせません。味付けせずに、あっさり胡麻ボン酢で食べるのが一番です。
鍋が残ったら、カレールーを入れてカレー味にして食べます。
宮崎市のY・Kさん(60代)

しらたきで満足
わが家は「しらたき」などの、鍋用のこんにやくがカロリーを気にせず食べられるので、お気に入りです。マロニーと葛きりも好きなのですが、私的には糖質が気になるので、こんにやくは大丈夫と思って食べています。
宮崎市のA・Sさん(40代)

海鮮系が好み
鍋の具材で欠かせないのは、エビとふぐかな。肉類が苦手なので、海鮮系がいいです。カニやつみれなども入れますヨ。
高鍋町のM・Kさん(60代)

味が染みるうす揚げ
私のお気に入り、「京風うす揚げ」です。サツとお湯をかけて油抜きし、4等分くらいに切って(縦長でも四角形でOK)、鍋の具材にします。とても美味しいです。
延岡市のK・Kさん(60代)