

鹿児島県産の黒酢ドリンク
りんご果汁入
125ml **65円**
(税込71円)

抽選券

6月24日(土)~26日(月)に
サービスカウンターまで
お持ちください。



暑い時こそ、しっかりと!

簡単!らくちん!お助けごはん♪

「暑くて火を使う料理はちょっと…。そんな時に強い味方の冷凍食品。夕食にも十分満足でき、ボリュームがあり、レンジで手軽にでき上がる「みやざきコープのチキン南蛮」を紹介します。

みやざきコープ

国産若鶏チキン南蛮



凍 **国産若鶏チキン南蛮**
1枚で140g **328円**
(税込355円)

若鶏ムネ肉を揚げ、甘酢だれに浸して仕上げたチキン南蛮。甘味と酸味のバランスの良いタルタルソースが味の決め手です。チキン南蛮 140g、タルタルソース 30g です。

肉も柔らかくて食べやすく美味しかった。一人暮らしだから手軽にできて良かった。
宮崎市90歳の組合員さん

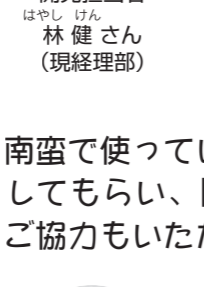
3歳の子供もは、いつも私が作るチキン南蛮はあまり食べてくれないのに、美味しい!と食べてくれました。
宮崎市の組合員さん

二人暮らしなので、手軽にできる夕食に良かった。タルタルソースも付いているので、いつでも美味しいチキン南蛮が食べられます。
延岡市の組合員さん

レンジでチンするだけで、忙しい時に活躍です!お肉も柔らかいし、甘酢だれとタルタルソースがよく合ってます。ボリュームもあって夕食にちょうど良かったです。
宮崎市の組合員さん



以前もコープみやざきのチキン南蛮はありましたが、なかなか品揃えが続きませんでした。「みやざきの生協なのに、カタログで案内できる地元名物のチキン南蛮がないのはさみしい!」というのが開発のきっかけでした。「おいしくて、夕食でメインにしても十分なチキン南蛮が、レンジで簡単にできる!」そんな商品になるように、お取引先のご協力もいただきながらでき上がった商品です。



地元宮崎の商品を利用しやすい価格で案内できるように、国産のムネ肉を使うことにしました。ボリュームよく仕上がるように、一枚肉を使うことにもこだわっています。コープのお店の惣菜で人気のチキン南蛮で使っている「甘酢だれ」を使い、衣の味付けは惣菜部門の開発担当者にも協力してもらい、開発を引き受けていただいたお取引先のネオフーズ竹森様の多大なご協力もいただき、ようやく納得のいく商品ができ上がったと思っています。



いつもネオフーズ竹森の商品をご愛顧いただきありがとうございます。弊社では鶏・豚肉を使った加工品やタルタルソースなどを製造しています。その中でも『みやざきCO-OP 国産若鶏チキン南蛮』は、自宅で手軽にプロの味を食べていただけるように作った商品です。鶏肉は一枚一枚手作業でカットしており、自社で作ったタルタルソースを使用しています。弊社の真心の詰まった商品が、組合員の皆さまにお気に入りいただいていると思うと、従業員一同励みになります。

惣菜や冷凍食品も便利です!

酢豚 惣菜
100g **250円**
(税込270円)

やわらかい国産豚肉で食べやすく、甘酢あんの酸味と甘味が癖になる、ご飯が進む一品になっています。

凍 ケンミンチヤブチエ
170g **258円**
(税込279円)

さばのカレー風味揚げ
1パック(2切) **298円**
(税込322円)

魚惣菜

骨取りしたさばを、カレー風味の唐揚げにしました。お子様でも食べやすい味付けです。

レンジで温めて皿に移すと、食欲をそそる香りができます。もちろんおいしいので、いつも冷凍庫に常備しています。
都城市の組合員さん

よく利用しています。夕飯の一品やお弁当に入れたり、万能おかずです。
延岡市の組合員さん

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。

皮の厚い柑橘系の皮を剥いてお渡しします

カットフルーツを見られていた組合員さんが、
組合員さん「亡くなった妻がいつも甘夏を剥いてくれていたのを思い出したわ。最近食べなくなったけど、こうして皮が剥いてあると利用しやすいね」
深田さん「どんな果物でもお声かけいただけたら、皮を剥いてお渡ししますので、ご遠慮なく言ってくださいね」
組合員さん「ありがとう。毎回だと妻を思い出すから、ふと食べたくなったら、声をかけさせてもらうね」
皮を剥くのは大変ですが、これからできる時には、皮を剥いた柑橘をご案内したいと思いました。

試食はできますので、味を確かめてご利用ください

組合員さん「この「わかめの唐揚げ」は辛いですか?」
高山さん「試食されませんか?」
組合員さん「あら、美味しいわね」
別の組合員さん「私も気になっていたの」
高山さん「どうぞ、食べてみてください」
お二人とも「試食は初めてだったわ。ありがとう」
味が気になる商品がある時は、近くの職員にお声かけください。

改善 容器を汁が漏れにくいものに変更しました

フタが外れやすく、マイバックの中に汁がこぼれるのよね〜。
ご意見を受けて、製造元の永友食品さんに改善をお願いしました。「和惣菜6点盛」と「冷惣菜6点盛」の同じ容器を、汁の漏れにくい容器に変更することができました。これまでご迷惑をおかけして、申し訳ございませんでした。教えていただいた宮脇店ご利用の組合員さん、ありがとうございました。
仕入開発部 惣菜担当 藪田 安美 さん

※各「惣菜6点盛」については、一部取り扱いのない店舗もあります。

たすけあい共済ご加入のお子さんへのプレゼントが喜ばれました

組合員さん「先日、子どもの名前が入った鉛筆やハンカチなどをいただきました。ありがとうございました」
野澤さん：「お子様と一緒に来られたので、【たすけあい共済】に加入されているのだとすぐに分かり、「ご入学おめでとうございます」と伝えました。」
コープたすけあい共済にご加入のお子様で、小学校へ入学される方へ、名前入りの鉛筆やハンカチをプレゼントしています。詳しくは、サービスカウンターでお問い合わせください。

希望していた商品が品揃えされて嬉しいわ!

組合員さん「この耳付き半透明袋、もう置いてあったわ。これから宮脇店で買えるから良かったあ〜。ありがとう」
齋藤さん「先日は、問い合わせ等に時間がかかり、お待たせしてすみませんでした。お店で案内できて良かったです。この耳付き半透明袋は、使い勝手がいいのですか?」
組合員さん「うん、これ便利よ〜。縛る所があるから使い勝手がいいのよ」
齋藤さん「そうなんです。袋っているんな物をたくさん入れちゃうから、耳が付いていると便利そうですね」

肌着の上からご試着してみてください

組合員さん「ガードルは試着できませんよね?ほしいけどサイズが合うか分からないから、ちょっと不安だわ」
練石さん「ショーツ以外の試着は大丈夫ですよ。肌着の上からご試着してみてください」
組合員さん「確かめられてとても良かったわ。サイズがピッタリだった。試着できて助かりました」
サイズが合うか不安な時は、衣料部門の職員へお声かけください。

お中元 宮崎の美味しいものを

カタログギフト

宮崎のおいしいものを、あいがとうの気持ちと一緒に!

毎年贈られる方に好評
一度、ご注文をいただきますと、次回からご依頼主様、お届け先様を印字した印刷済み専用注文書をお届けします。

【小林市の方】
お肉がやわらかくて、とてもおいしかった。今まで食べたお肉の中で、こんなにおいしいお肉はなかったです。
【富山県の方】
毎年知り合いが送ってくれます。どよりも早く新米が食べられて幸せです。

共同購入のお中元ギフトもお店で注文できます。全国送料込みの価格です。ご注文は7月28日(金)まで、サービスカウンターにて承っております。

凍 中村食肉 お肉屋さんのポークステーキ
10枚 **4400円**
(税込4752円)

花ヶ島店 レジ・カウンター部門 おおしま 大島 奈々 さん

宮崎産完熟マンゴー
2玉で700g **5800円**
(税込6264円)

マンゴーのご注文は、6/30までの受付です。

めったに食べることができない宮崎のマンゴーを、一口ひと口噛みしめながらいただきました。天国のような気分でした。
【東京都の方】

凍 餃子の馬渡 馬渡のもっちり餃子
10個×4パック **3400円**
(税込3672円)

もっちりとした皮が特徴のうまみあふれる餃子。自家製ラードでカリッと焼きあがります。

凍 宮崎産こしひかり
5kg **2800円**
(税込3024円)

【小林市の方】

※宮崎県産こしひかりは、8月1日頃より発送いたします。

私、「酢漬け」はこうしてます

「そのまんま酢のもの」
浅漬けのようなお漬物のような酢のものを作ります。大根、セロリ、きゅうりをひと口大に切り、人参は薄い輪切りにし、そこへ「そのまんま酢のもの」を加えて混ぜ、ひと晩おきます。味が薄いと感じた時は、コープの白だしを少し加えます。とっても簡単で美味しいです。赤唐辛子を少し入れても美味しいです。
宮崎市のY・Eさん(60代)

ミニトマト酢漬け
ミニトマトに切り込みを入れて、「そのまんま酢のもの」で漬けておきます。普段はトマトを食べない主人も、「これならいける!」と言って、パクパク食べています。
小林市のY・Yさん(50代)

酢玉ねぎ
新玉ねぎ500g(大2個)を薄切りにします。A<米酢150ml、蜂蜜カップ1/2(量はお好みで)、塩1>を混ぜ合わせて玉ねぎを入れ、冷蔵庫で5日くらい寝かせてでき上りです。血液サラサラ効果があるように感じます。
宮崎市のH・Sさん(60代)

米酢を使って新玉ねぎの蜂蜜漬けを作りました。朝、トーストの上に乗せて食べるのにハマりました。肉のソテーのソースやマリネソースなども利用できます。スライスした玉ねぎにうす塩をして、お酢と蜂蜜を沸かして冷ました中に入れて漬け込むだけです。量や食べ頃はお好みです。
宮崎のN・Iさん(60代)

アジ南蛮
合わせ酢レシビは、酢カップ1、醤油カップ1/2、ゴマ油少々でアジ南蛮を作ります。アジ4尾、きゅうり1本、サラダ玉ねぎ1/2個、プチトマトを添えます。さっぱりとして美味しいです。
延岡市のK・Tさん(50代)

キャベツ酢漬け
以前テレビで見たレシビをよく作っています。キャベツ1/6は大き目の千切りにし、きゅうり1本は薄切りにします。これをジッパーに入れて、種を取った梅干2個、酢大さじ2くらいを入れて混ぜる。少し時間を置いてでき上がり。簡単で美味しいです。
小林市のH・Iさん(40代)

価格は通常価格ですが、お楽しみ市3日間にお買い得価格になる商品もあります。マークは日本生協連、マークはコープみやざきの開発商品です。