※コープみやざきのどこのお店でも抽選できます。

たらみ
ミックスゼリー
160g　108円
（税込117円）

抽選券

7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。

夏のスタミナ源！ 鰻 土用丑の日

うなぎだ～い好き！

高鍋町の小河 詩乃（おがわ しの）さんのお子さん 颯（かける）くん

今年の土用丑の日は7月30日(日)！ 今年も美味しいうなぎをお届けしま～す！

近くのお店と比べてみました！

毎年、丑の日には関係部署の職員が集まり、近くのお店と比べて「価格や味・品質、品揃えはどうか？」を比較しています。出された意見を次の年の品揃えに生かしています。

昨年の食べ比べの様子

昨年の食べ比べにおいて、皆で出した全体の評価は

■食味評価では、国産の蒲焼の比較で味の評価が高かったのはＢ店の商品で、次いでコープで品揃えの「宮崎産うなぎ蒲焼」（薩摩川内鰻）だった。
今年からより安価で利用しやすい商品として品揃えしている中国産うなぎでは、コープ品揃えの商品が最も評価が高かった。
■価格については、今期はシラスうなぎの不漁などで相場が高騰、値上げとなった。周りの店舗も同様の価格帯だった。
■商品作りは、コープ、Ｃ店ではハーフサイズやカットタイプの品揃えがあるので、継続していこう。（等々・・・。）

※イメージ写真です。

お魚コーナー

今年は
◆県外に住むご家族に送られるとの声や、丑の日前に鰻を買っておきたいとの声を受けて、今年は冷凍でも品揃えいたします。
◆レンジで手早く調理できる「パパッと簡単うな丼」を品揃えいたします。

薩摩川内鰻
うなぎ蒲焼（宮崎産）
1尾　1980円（税込2139円）
7/28～30

一番人気の宮崎産の蒲焼です。

マリンフーズ
うなぎ蒲焼（中国産）
1尾　1280円（税込1383円）

中国産のうなぎがふっくらしておいしかった～。
高鍋店ご利用の組合員さん

マリンフーズ
パパッと簡単うな丼
90g　398円（税込430円）

あたためてご飯にのせるだけ！

薩摩川内鰻
うなぎ白焼き
1尾　2380円（税込2571円）

惣菜コーナー

うな重
（白飯・うめじ）
小　850円（税込918円）
大　1500円（税込1620円）
1尾　2500円（税込2700円）

マルキン
ご汁の素
120g　118円（税込128円）

大豆のたんぱく質などの栄養素をそのまま生かした「ご汁」です。

トーノー
しじみスープ
3食入　138円（税込150円）

うなぎと一緒に！

お子様には…
ベーカリーコーナー　7/28～30
うなぎパン
1個　130円（税込141円）

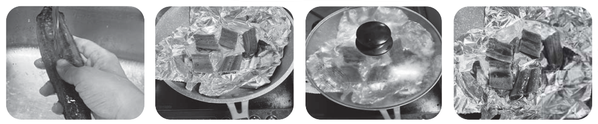
外国人の方から「ウナギハ、ハイッテイマセンカ？」と声をかけられ、「チョコクリームですよ」とお答えするとニッコリ笑ってご利用されました。　北小路店ご利用の組合員さん

これ、やってみて！

ちょっとのひと手間で鰻がふっくらで柔らかくなりますよ♪

タレを洗い流すことで臭みが取れたり、焼き過ぎて焦げたりするのを防げます。いろいろな温め方を試してみましたが、この方法が一番ふっくらして好評でした。ぜひ試してみてください！

本郷店　水産部門
安永（やすなが） 久美子（くみこ） さん



①付着しているタレを流水で指を使って丁寧に洗い流します。
②鰻をカットして、フライパンにホイルを敷いて並べます。
③料理酒をかけ、蓋をして弱～中火３～５分温めます。
④温まったら火を止めタレをかけたらできあがりです♪

アツアツごはんにのせてどうぞ～

ユタカフーズ
蒲焼のたれ
120g　148円（税込160円）

調理後の水分、照り、そして味わいを考慮した配合で仕上げています。

鰻が苦手な方にはカンタン「豚丼」

蒲焼きのタレで豚丼

＜材料＞
・蒲焼のたれ（適量）
・豚バラ肉（焼き肉用）
　・・・一人５枚くらい
・千切りキャベツ（お好みで）

＜作り方＞
① フライパンを温め、肉を焼きます（油は必要ありません。枚数はお好みで）。
② 肉の両面が焼けたら、蒲焼のたれを適量回しかけます。
③ たれが肉に絡み、少し煮詰まったらOK。
④ 器にご飯を入れ、千切りキャベツを適量乗せ、肉を盛り付けます。フライパンに残ったたれもかけます。
⑤ お好みでゴマ、刻みのり、小口ネギ、紅生姜、貝割れ大根をトッピング。

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。

「赤ちゃんせっけん」が喜ばれました

組合員さん「このせっけんは、先日頂いた赤ちゃんせっけんと同じ物ですか？」
松田さん「同じ物ですね」
組合員さん「すごく良かったので、また利用したいと思ったんです。買って帰ります」

ささやかなプレゼントですが、喜ばれて、さらに継続して利用していただき嬉しくなりました。

財光寺店（ざいこうじ）（日向市）
レジ・カウンター部門
松田（まつだ） 淳子（じゅんこ） さん

※赤ちゃんせっけんは、出産された組合員さんご本人にさしあげます。
お申し込みはサービスカウンターへお願いします。

詰め替えもできます

組合員さん「この７貫入りのお寿司を、５貫だけにしてもらえますか？」
久保田さん「はい、もちろんできますよ。どの商品にされるか選んでください」
組合員さん「分かりました。嬉しいです。ありがとうございます」

にぎり５貫

要望をお聴きし、５貫に詰め替え、残りの２貫は小パックに詰め替えて買い場に出しました。詰め替えや小分けの要望など、お気軽にお聞かせください。

小林店
惣菜部門マネージャー
久保田（くぼた） 元気（げんき） さん

「レジ応援情報」をご存じですか

組合員さん「レジで、『くらしの積立で支払います』と伝えるのを、忘れてしまうことがあるのよね～」
今村さん「それでしたら、レジでコープカードを通した時に『くらしの積立でお支払いです』と表示されるようにしましょうか？」
組合員さん「そんなことができるの？じゃあこれからは、言い忘れても安心ね」

小林店
レジ・カウンター部門
今村（いまむら） 鮎美（あゆみ） さん

※レジ応援情報とは、コープカードをレジで通すだけで、ご要望の内容が分かり、どこのお店をご利用されても同じ対応が受けられるしくみです。

背中のワッペンはいいわね

組合員さん「背中に付けているのは、名札なのね。何が書いてあるのか気になっていたのよ」
吉川さん「そうなんですよ。北小路店では、多くの職員が『背中のワッペン』を着用しています。これなら、『後ろを向いていても、声がかけやすいね』って言われます。何かお困りごとなどありましたら、いつでもお声かけください」
組合員さん「そうなんだ。その時はよろしくね！」

背中のワッペン

＊『背中のワッペン』は、各店でデザインや使用状況などが異なります。

北小路店（きたこうじ）（延岡市）
畜産部門
吉川（よしかわ） 由香里（ゆかり） さん

開発　ラベルのないうまいっ茶に新しい仲間が増えました！

キャップでうまいっ茶と判別できます。

ラベルのないうまいっ茶は、ケースでのご案内のみになります。

ラベルのないうまいっ茶500mlをご利用の組合員さんから、「はがす手間が省けて助かっています」など、喜ばれている声を多くいただいています。一方で、「280mlミニと2ℓもラベルなしにして欲しい」のご要望もいただいており、ようやく品揃えできるようになりました。

ラベルのないうまいっ茶 ミニケース
280ml×24（1ケース）
1542円（税込1666円）

ラベルのないうまいっ茶 2Lケース
2L×6（1ケース）
944円（税込1020円）

仕入開発部
食品担当
武島（たけしま） 利英（としひで） さん

カットフルーツをお作りします

組合員さん「日曜日にあった９８０円のカットフルーツは、今日はないのですか？」
柳田さん「すみません、今日は作っていませんでした。少しお時間をいただけたら、お作りしますよ」
組合員さん「他の買い物を済ませて来ますので、お願いできますか？」
その後、すぐに作ってお渡ししました。

カットフルーツ
写真はイメージです。

予算の相談など予約もできますので、遠慮なく言ってくださいね。

佐土原店（さどわら）（宮崎市）
農産部門
柳田（やなぎた） ひとみ さん

私、そうじの工夫はこうしてます

靴下でサッシ

履かなくなった靴下はストックしておき、手を入れて窓拭きや、定規を入れてサッシのレールそうじで角に当てて使っています。使い終わったらスッキリとお別れです。

都城市のＳ・Ｓさん（５０代）

お茶の出がらしパック

使用済みの麦茶のパックで、シンクや排水溝を磨いてから捨てるようにしています。

延岡市の組合員さん（５０代）

歯ブラシに布

私は歯ブラシを使っています。サッシのレール、洗面所、お風呂など隅々の掃除に、雑巾や布を巻き付けてゴシゴシ。汚れが取れますよ。

延岡市のＴ・Ｆさん（６０代）

新聞紙で窓拭き

最初に新聞紙を丸めて窓を拭き、その後、ガラス＆鏡はウエットシートで拭いています。きれいになります。

都城市のＡ・Ｈさん（６０代）

水切りネット

キッチンシンクの水切りネットは不織布の物を利用しているのですが、取り換えの際に新しいものを洗剤で泡立てて、サッとシンクを掃除してセットしています。スポンジ要らずのついで掃除です。

宮崎市のＭ・Ｓさん（３０代）

牛乳パックの底を利用

牛乳パックを広げて資源ゴミに出す際、パック底の部分だけは切り取って集めておいて、カレーやシチューなどを作って食べ終えた後の鍋そうじに利用しています。すくい取った後のパックの底は、捨てるだけでOK。

宮崎市の志多裕美さん（４０代）

シンクの拭き上げ

キッチンをきれいに保つために、私は使ったら必ず乾いた布でシンクの中や蛇口の水滴が残らないように拭き上げます。次に使う時ピカピカ光っていて、気持ちがいいですよ。時間は1分くらいしかかからないのにキレイに保てて、年末の大掃除も楽ですよ。

宮崎市のＫ・Ａさん（７０代）

バッククロージャーが便利

洗面器がザラつくことがありますよね。私は食パンの留め具を取っておいて、ザラついた所をこすります。皮のように湯垢が取れておもしろいです。不要になったものを上手く活用して掃除をする、というのが私のモットーです。

都城市のＹ・Ｔさん（３０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。