

丸美屋 混ぜ込み わかめ鮭 29g **98円** (税込106円)

**抽選券**

11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。



# あったかお鍋でぽっかぽか♪

湯気の向こうにみんなの笑顔

料理人 くによしの フロの裏技 レシピ

おでん

## 基本の鍋つゆ

- 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上がりください。
- ※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。味を見ながら、お好みで白だしを少しずつ足してください。

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。チョー簡単です。

延岡市の組合員さん

お吸い物、煮物などいろいろな料理に使います。これを使うと料理が最高の味になるので、いつも頼りにしています。

都城市の組合員さん

# お鍋にもおでんにも合う~!

## 薫の詩ウインナー 開発物語

薫の詩 ウインナー 138g **275円** (税込297円)

店舗商品の品揃え 使い方交流部 現洋日配・飲料担当 じょう みのり 後藤 伸弘さん

みやざきコープ薫の詩ウインナーの誕生は1994年。「不必要な添加物を使わなくてもおいしいウインナーをお届けしたい!」そう思った後藤伸弘さんは「ニッポンハムの薫ウインナー」を作っている南日本ハム様を訪ね、「生協仕様の薫ウインナーができないか」とお願いしたところ、思いを理解していただき一緒に開発していただけることになりました。最初の試作品ができるまで約1ヵ月。再度試作、また試食...を何度も繰り返して、ようやく「これでいけるのでは」というものができ上がりました。

そして最後の課題は「薫」という名前を使えるかどうか。「どうしても」という生協側の思いを受け入れていただき、ようやく「ニッポンハムの薫ウインナー(生協仕様)」としてご案内できるようになりました。その後も改善を重ね、商品名も「みやざきコープ薫の詩ウインナー」となりました。誕生から30年近く経った今でも、ウインナー類では最も利用されている人気商品です。

パリッとした食感と味もよく、スープや焼肉、お弁当などに重宝しています。

宮崎市のK-Iさん

家族みんな大好きです。炒めたり、ボイルしたり、寒い時はお鍋やスープにも大活躍です。

都城市のM・Kさん

何にでも使えていつもストックしています。寒い時期は、鍋ものやポトフにも大活躍です。

都城市の丸田みゆきさん

ウインナー好きの主人と息子。どこのメーカーでもよく買って食べていましたが、最近「何でか知らんけどコープのウインナーがうまい!」とのことで、コープのしか食べなくなりました。

宮崎市の桐山恵子さん

白だしで作る簡単おでん

材料 (4人分)

- 大根.....1/2本
- 里芋(赤芽).....4個
- 結びこんにやく.....180g
- ロールキャベツ.....4個
- きぬ揚げ.....2個
- ちくわ.....2本
- ゆで卵.....4個

料理用白だし.....1/2カップ  
鶏がらスープの素...大さじ1  
みりん.....小さじ2  
水.....6カップ  
からし・ねぎ.....お好みで

①大根は皮をむき輪切りにして10~15分茹で、里芋は5~6分茹でて皮をむく。ちくわ、きぬ揚げは半分に切る。  
②鍋に材料と④を入れ火にかけて、沸騰したらごく弱めの弱火にして1時間半~2時間煮る。

④料理用白だし 1L **428円** (税込463円)

おでんの味付けに白だしを使ってみたら、いつもの味と違って、とてもおいしくできたのにびっくりしました。

五ヶ瀬町の組合員さん

おでん、うどん、茶碗蒸しと白だしに頼っています。やさしい味わいで、料亭風に仕上がります。

日向市の組合員さん

うすくち醤油にかつおだしを加えた、コクのある濃縮タイプのだししょうゆです。お吸物、麺つゆ、おでん、茶碗蒸し、鍋物など幅広く使えます。

カンタンに一人前おでん

新商品

たまご、大根、ちくわ、こんにやく、昆布

宮崎テリカフーズ 宮崎でげうまおでん 5種・5品 **238円** (税込258円)

仕入開発部 食品担当 喜田 勝義さん

「できるだけお求めやすい価格でご案内したい!」との思いから、新しく一人前のレトルトおでんを開発しました。人気具材のたまご、大根の他、ちくわ、蒟蒻、昆布の計5種。つゆは甘めで量も多めにしていますので、ご家庭で厚揚げや天ぷらなどお好みの具材を足してお楽しみいただけます。

仕入開発部 食品担当 喜田 勝義さん

おでんの隠し玉! たご焼

レンジでチンして、だしの中へ! 煮こみ過ぎるとくずれてしまいますので、後入れです。だしがシミシミでとろける食感は、子どもさんにも人気の具材です。

凍 たご焼 7個入 **100円** (税込108円)

# 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。

お取り置きしておくこともできますよ

組合員さん「ピーナツフランスは売り切れてしまったんです。今日は来るのが遅くなってしまったから仕方ないか...」

宮原さん「申し訳ありません。事前にお電話くだされば、お取り置きしておくこともできますよ!」

とベーカリー部門の電話番号が載っている名刺をお渡ししました。数日後...

組合員さん「あれから取り置きしてもらってるよ! ありがとう!」

小林店 ベーカリー部門 みやはら かよこ 宮原 香代子さん

ベーカリーへの問い合わせはこちらの番号へ 0984-23-8582

食パンを2枚だけ欲しいんだけど...

組合員さん「角食パンの4枚切を2枚だけ欲しいんだけど...」

片平さん「大丈夫ですよ! すぐにお作りしますね!」

組合員さん「一人暮らしだから、2枚がちょうどいいよ。ありがとう!」

※都北店、かおる坂店、本郷店には、ベーカリー部門はありません。

日南店 ベーカリー部門 かわむら さき 片平 早紀さん

リニューアル 下味の調味料を控え目にしました

ふっくらもも肉 チキン南蛮

お惣菜で人気の「ふっくらもも肉チキン南蛮」をおよそ8年ぶりにリニューアルしました。これまでになくの風味を利かせ塩こしょう等も比較的濃い目の味付けにしていますが、「味付けを薄くしてほしい」というご要望が徐々に増えてきていたことを受け、にんにくを旧商品の半分にし、下味の調味料も控えめに、全体の味付けの調整を行っています。タレや、タルタルソースは変更していませんので、見た目では以前のものと同じ変わりませんが、新しくなった「ふっくらもも肉チキン南蛮」をぜひお試しください!

仕入開発部 惣菜担当 みのり やすみ 養田 安美さん

ふっくらもも肉 チキン南蛮 3個入り(1パック) **255円** (税込276円)

お歳暮 今年もお世話になったあの方へ

利用される方が増えていますよ!

共同購入のお歳暮ギフトもお店で注文できます。全国送料込みの価格。ご注文は12月8日(金)まで。

宮崎牛 肩ロースうすざり 400g **5900円** (税込6372円)

私は宮崎の出身ですが、こんなにおいしい牛肉があることに、びっくりしました。とてもおいしかったです。(千葉県の方)

ポンカン 5kg(30~40玉) **5500円** (税込5940円)

※ポンカンのご注文は12月1日(金)までの受付です。

香りが高く甘みがあり、おいしいおいしい柑橘です。一房ひと房の皮が薄いのも食べやすい♡ (岩手県の方)

サイズが合わない時は交換できますよ

組合員さん「施設に入っている父にズボンを持って行きたいんだけど、サイズが合うか不安だわ~」

米田さん「合わない時は交換しますので、大丈夫ですよ!」

組合員さん「いいんですか? そう言ってもらえると助かります!」

はながしま 花ヶ島店(宮崎市) 衣料部門 よだち かずよ 米田 和代さん

※衣料部門があるのは、佐土原店、小林店、花ヶ島店のみです。

くらしの積立の残高をレシートに表示できます

組合員さん「多分、くらしの積立が残っていたと思うんだけど...、確認できますか!」

宮地さん「確認できますよ。サービスカウンターで、くらしの積立の残高をレシートに表示する手続きもできますよ!」

組合員さん「そうですね! 今日、帰りにサービスカウンターで手続きします!」

はなぐり 花線店(都城市) レジ・カウンター部門 みやぢ めぐみ 宮地 萌さん

「一ツ葉有料道路チケット」も利用割り戻しの対象となります

組合員さん「一ツ葉有料道路のチケットも、利用割り戻しの対象になるの?! 知らなかったわ~。友だちにも教えたい!」

白坂さん「そうですね。雑誌や宅急便、郵便類も利用割り戻しの対象になりますので、ぜひご利用ください!」

※チケット取り扱い店舗... 高鍋店・佐土原店・花ヶ島店・柳丸店・宮脇店・大塚店・かおる坂店・赤江店・本郷店・日南店

ほんごう 本郷店(宮崎市) レジ・カウンター部門 しらさか ゆきこ 白坂 由紀子さん

味の濃くなく、数の子もおいしかったです。2個セットになっているので、少しずつ食べられるのも良く、とても満足しました。(宮崎市の方)

昨年的人气No.8 餃子の馬渡 凍 餃子の馬渡 馬渡のもっちり餃子 10個×4パック **3500円** (税込3780円)

こ~んなに美味しく、最後まで食べられる餃子、なかなか巡り合いません。週に1回は食べたいです。皮もあんも文句なし! (延岡市の方)

昨年的人气No.2 味噌のいい香りで食欲も増し、ご飯がすすみました。簡単でおいしいごちそうです。(福岡県の方)

教の子 松前漬セット 2箱で260g **3200円** (税込3456円)

中村食肉 お肉屋さんのポークステーキ 5枚 **2600円** (税込2808円) 10枚 **4500円** (税込4860円)