十勝産 小豆のぜんざい
160g **118**円
（税込128円）
抽選券
12月16日(土)～18日(月)にサービスカウンターまでお持ちください。

日本の冬といったら…コタツでみかん

店舗支援部　農産担当
成合 直樹 さん

コープのお店で毎年人気の 石塚さんのみかん

甘くておいしかった。やっぱり普通のみかんとは違うんだね。
宮崎市の組合員さん

酸味が少なく、まろやかな甘みがお気に入りです。
宮崎市の組合員さん

Check!

仕入開発部
農産担当
馬場 利光 さん

酸味が少なく、濃い甘みとまろやかな口あたりが特長。今年もおいしいみかんをお届けします！

おいしいみかんは土壌から

『石塚さんのみかん』は熊本県玉名市で栽培されていますが、生産者の石塚さんのお住まいは福岡県八女市。いつも片道１時間かけてみかん畑に通われています。石塚さんの畑の特徴は、花崗岩の水捌けのよい土壌。土中の水分が少ないことで糖度が高く、酸味の少ないおいしいみかんができやすくなるそうです。みかんづくりに適した土壌にこだわって、この場所になったんですね！

生産者の 石塚 俊二 さん（右）と 陽子 さん

みかんの気持ちになって、みかんの樹が喜ぶ土づくりにこだわって育てています

昨年は収穫量が少なく大変でした。また、今年は熊本では雨が少なく、「もう少し雨が欲しい」と心配していましたが、順調な生育でいつも通りの収穫ができて、ホッとしています。食べてみると味も濃く、おいしいみかんができました。

収穫期になると、毎年お願いしている熟練の皆さんに、丁寧に選別していただきながら収穫しています。収穫後も妻が厳しい目でチェックしています。

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。

くらしの積立が便利ですよ

組合員さん「コープカードでお金をチャージできるの？」

押川さん「はい。ご本人様のカードでしたら、いつでもくらしの積立にチャージできますよ。」

組合員さん「どうやってチャージするの？」

押川さん「レジでもチャージできますが、サービスカウンターの近くにチャージ機がありますので、どうぞご利用くださいね。くらしの積立をご利用されると、現金の受け渡しがないので、とても便利ですよ」

組合員さん「分かりました、ありがとう。早速チャージして帰ります」

宮脇店（宮崎市）
レジ・カウンター部門
押川 優子 さん

綺麗に調理していただいて、助かります

レジに調理済の刺身を持って来られました。

花田さん「美味しそうなお刺身ですね」

組合員さん「主人が釣った魚を調理してもらったんですよ。自分では上手くできないし、生ゴミが出るのも嫌なので…。こんなに綺麗に調理していただいて、とても助かりました」

※調理代がかかります。魚種・体制等によりお受けできないこともありますので、事前にお電話でのお問い合わせをお願いします。

柳丸店（宮崎市）
レジ・カウンター部門
花田 ひとみ さん

味や食感を確かめてご利用ください

組合員さん「このごぼうのキンピラは固いかしら？」

園田さん「よろしければ試食されませんか？」

組合員さん「申し訳ないから、いいですよ」

園田さん「大丈夫ですよ。すぐ準備できますので、ぜひ食べてみてください」

組合員さん「うん。これなら大丈夫だわ。1パックいただきます」

高鍋店
惣菜部門マネージャー
園田 祐介 さん

ご飯を多くしてもらうことはできますか？

組合員さん「牛カルビ重を4つお願いしたいのですが、その中のひとつだけ、ご飯を多くしてもらうことはできますか？」

福永さん「できますよ。金額が少し高くなりますが、よろしいですか？」

組合員さん「大丈夫です。食べ盛りの孫が遊びに来るから、助かるわ～」

赤江店（宮崎市）
惣菜部門マネージャー
福永 順也 さん

新商品 あったか肉うどんでぽっかぽか

よりおいしくリニューアルしました！

凍 さぬき肉うどん
1食 **258**円（税込279円）

やわらかめに仕上げたうどんに、甘めに味付けした牛バラ肉・玉ねぎ・ねぎを盛り付け、かつお風味の効いたつゆをセットしました。

麺はやわらかめに仕上げました。甘めに味付けしたお肉は、濃厚な風味のある牛バラ肉を使用したので、よりお肉のおいしさを感じられます。つゆはかつおの風味が効いた甘めの味付けです。ぜひ一度お試しください。

仕入開発部
冷凍食品担当
猪野 沙織 さん

12月22日(金)

冬至（とうじ） かぼちゃを食べて、ゆず湯でリラックス！

凍 北海道の栗かぼちゃ
350g **328**円
（税込355円）

カットしたかぼちゃが喜ばれています！

日南店　農産部門
坂本 由加子 さん

助かっています！

甘くてホクホクしています。煮物やサラダにしても、美味しいですよ。
宮崎市の組合員さん

かぼちゃを切るのは大変ですが、これはカットしてあり、凍ったまま煮物や汁物などの料理に使え、味も染みやすくて美味しいです。
都城市の組合員さん

冷凍かぼちゃで美味しい煮物を

材料（2人分）
・冷凍かぼちゃ…350g
Ⓐ
・水……1½カップ
・砂糖・みりん・しょうゆ…各大さじ1
・粉末だし・塩…少々

① 鍋にⒶを入れて煮立たせ、冷凍のまま皮を下にしてかぼちゃを入れる。
② 落し蓋をして中火で煮る。沸騰したら弱火にして約10分煮る。＊強火で煮ると煮くずれしやすくなります。
③ そのまま冷まして味を染み込ませる。

凍 北海道のうらごしかぼちゃ
280g **378**円
（税込409円）

北海道産のかぼちゃを、皮むき、ボイル、うらごしして から1個約10gに丸く成型しました。

凍 かぼちゃのほうとう
2食入 **498**円
（税込538円）

国産小麦粉で作ったもっちりとした平打麺に、コクのある合わせ味噌つゆをセットにしました。

ゆず湯の準備

私は肌が弱いので、お風呂に生のゆずを入れるとまけてしまいます。ゆずの香りの入浴剤はとても便利だと思います。
赤江店ご利用の組合員さん

炭酸ガスの薬用入浴剤（ゆずの香り）
40g×20錠 **498**円
（税込548円）

こだま食品
わが家のゆず湯
1包入 **158**円（税込174円）

ゆず湯用に、乾燥ゆずを不織布に包んでいます。そのままお風呂に入れるだけで、手軽にゆず湯をお楽しみいただけます。

●『生のゆず』は12月20日から品揃えします。

何かと忙しい年末のお手伝い！

花繰店　フロア部門
蓑尾 君江 さん

各店おせち関連商品も、たくさんご案内しています。

おせちの由来

「おせち」という言葉は、もともと「お節句」が変化したもの。節句料理の総称で、お正月料理だけに「お節」という言葉が残ったと言われています。お正月におせち料理を食べるのは、神様を迎えている間は物音を立てて騒がしくせず、台所で煮炊きをするのを慎む、というところからきているそうです。

塩数の子（松）
300g **3980**円
（税込4299円）

コープの数の子はカナダ産の無漂白！ポリポリした食感で、50年間変わらず愛され続けている人気商品です。

26日から品揃え

甘さひかえめ伊達巻ハーフ
200g **498**円
（税込538円）

ふんわり、しっとりした食感の伊達巻です。和三盆糖を使用し甘さをほどよく抑え、あっさりとした味わいに仕上げています。

新春セット（門松・干支）
118g×2 **680**円
（税込735円）

26日から品揃え

おめでたい門松と、お子様も喜ぶ、かわいい干支の切り出し蒲鉾のセットです。

26日から品揃え

栗きんとん
200g **880**円
（税込951円）

鹿児島県産さつまいもで作った芋あんを使用し、ほどよい甘さに仕上げています。

年末商品及び年末年始営業時間のご案内

日付	年末商品・開始/締切案内
25日 生餅	迎春予約商品締切（惣菜オードブル、お寿司、刺し身など）
26火日	迎春用おせち・かまぼこ販売開始
27水日	
28木日	
29金日	年越しそば販売開始
30土日	
31日日	営業時間 AM9：00～PM6：00
1月日	↕
2火日	全店 店休日
3水日	↕
4木日	初市（営業開始日）「全品5%引き企画」（たばこ等一部の商品を除きます）営業時間 AM10：00～PM8：00
5金日	通常通りの営業

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。