

ビーフカレー (中辛)  
180g 98円  
(税込106円)

抽選券



都北店 水産部門  
まさのせ たけゆき  
牧之瀬 忠幸 さん



# 春はすぐそこ みんなの笑顔が広がる季節!

## 春は海藻類がおいしいっチャが~!!

### いざな 初摘み生もずく

新鮮な獲れたての生もずくをお送りします!



いざな 伊是名漁協組合長  
なかた よしみつ  
仲田 吉光 さん



いざな 沖縄県伊是名漁港です



沖縄の美しい海でスクスクと育ったもずく

ぶるん&シャキツとしたみずみずしい食感が特徴!塩漬けにせず、生のままでご案内します。酢の物・味噌汁・天ぷらでどうぞ。



仕入開発部 水産担当  
さかもと のぶちか  
坂本 将史 さん

### 大人気!! しその実わかめ



北洋本多フーズ しその実わかめ  
100gあたり 158円  
(税込171円)

弊社は広島県尾道市にある、創業116年の佃煮メーカーです。私も大好きなこの商品の美味しさを、宮崎県の組合員さんにも伝えることができ、感謝しております。わかめのコリコリ食感と、しその実のさっぱりした味を存分にお楽しみください。



株式会社 北洋本多フーズ  
ひらい ひろゆき  
平井 亮 さん



店舗商品の品揃え・  
使い方交流部  
いしかわ ゆき  
石川 裕 さん

ご飯に合う甘めの味付けの佃煮で、初めて食べた時に、「この商品は、多くの組合員さんに喜ばれるに違いない!」と思いました。多くの組合員さんからお気に入りの声が寄せられており、嬉しく思います。

私はこれが大好きで、友だちにもあげたらすごく美味しいと喜んでくれました。おにぎりの具にしても最高です。  
宮脇店ご利用の組合員さん

今これにハマっています。ご飯にも合うし、焼酎のおつまみにも、これひとつで充分です。  
小林店ご利用の組合員さん

昨日初めて買ったら美味しく、また今日も買いに来ました!ご飯が欲しくなる味付けで、おいしいです。  
北小路店ご利用の組合員さん

きゅうり、山芋、生姜を千切りにして、もずくを加えてお酢を適量入れたものを、しその実わかめと和えて食べています。  
北小路店ご利用の組合員さん

### オススメ お魚惣菜の人気商品



水産コーナー

かおる坂店 水産部門  
ほりかわ ゆうこ  
堀川 裕子 さん

スナック感覚でパクパク食べられます。お酒のおつまみや、うどんのトッピングにしてもおいしいですよ。



三陸産 わかめの唐揚げ  
100gあたり 298円  
(税込322円)

磯の香りたっぷりのもずくと野菜がよく合い、揚げたてはサクッと、冷めてもふわっとおいしいです。

### みやざきコープ

## ひじきふりかけ



ひじきふりかけ  
100g 378円  
(税込409円)

※中に入っている脱酸素剤は、開封後、捨ててください。

### 開発から今年で26年目の人気商品

約27年前、当時仕入開発部の盛田学(もりたまなぶ)さんは、支持されていたしっとり食感のひじきふりかけが値上げで利用しにくくなったことから、「みやざきコープ商品として開発できないか」と考えました。

開発は宮崎県の農畜産物を使った加工食品の開発をしている、(社)宮崎県JA食品開発研究所に依頼。研究所では【やわらかい・水分を含む=日持ちがしない】という相反する課題を解決するために、試行錯誤を繰り返され、目標であった「日持ちのするソフトな食感を持つふりかけ」をようやく開発することができました。

また、おいしさにこだわりの、ひじきにしその実としそオイルを加えることで、しそのさわやかな香りとひじきがとても相性良くでき上がりました。

そのレシピをもとに海藻メーカーである株式会社山忠さんに製造を依頼しました。保存料などを使用しないため、試作段階でカビの発生があり、その都度調整して試験製造を何度も繰り返されました。

そうしてでき上がった「みやざきコープひじきふりかけ」は、お子さんからご年配の方まで支持される人気商品となりました。



現・店舗支援部  
もりたまなぶ  
盛田 学 さん

私たちの食生活に不足しがちな食物繊維やミネラルを、ご飯と一緒に手軽に食べていただきたいという想いで、コープみやざきさんと一緒に開発しました。ひじきの選別など苦労もありますが、これからも安心して食べていただける「ひじきふりかけ」を製造してまいります。



株式会社 山忠  
なかもら ひろた  
中村 圭太 さん



店舗商品の品揃え・  
使い方交流部  
食品担当  
かしばら けんじ  
梶原 教 さん

ソフトタイプのふりかけなので食べやすく、おにぎりの具材にすると、栄養豊富なひじきを子どもが喜んで食べるので、親としても嬉しい限りです!

ひじき一粒ひと粒まで、味付けがしっかりされていて香りもよいです。

おかずがなくても、ご飯がすすみます。ひじきは、体にもいいので、一石二鳥です。

わが家ではふつうの卵焼きに具材として使います。多目に入れて作ると、子どもたちもよく食べます。

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

## 精肉パックののしがけや包装も承ります



組合員さん「お会計は終わったのですが、このステーキ3枚入りパックと薄切り肉1パックを一つのトレイに入れてもらうことはできませんか?」

久嶋さん「できますよ。少々お待ちください!」

組合員さん「良かった~。お見舞いのお返しにと思って…」

久嶋さん「喜ばれると思いますよ。サービスカウンターで、のしがけや包装も承りますので、どうぞご利用ください!」



日南店 畜産部門  
さゆうしま まちよ  
久嶋 町代 さん



## 実際に触って確かめられますか?



組合員さん「このトイレットペーパーは柔らかいですか?トイレが詰まりそうで心配なので、柔らかいものが欲しいんですけど…」

井田さん「よろしければ実際に触って確かめられますか?」

ご希望の商品の袋を開け、実際に触って確認していただきました。

組合員さん「これなら大丈夫そうです。親切な対応をしていただき、ありがとうございました!」



日南店 フロア部門  
いわた かずこ  
井田 和子 さん

## 新商品「こんなほしかった!」の声からできました



凍 お鍋にすっぽりまるうどん  
1食で200g 98円  
(税込106円)

お待たせしました!お鍋にすっぽりおさまる丸型のうどんは、数年前に製造中止になっていましたが、組合員さんからの声を受けて、やっと再商品化することができました。



仕入開発部 冷凍食品担当  
いのほり さつき  
猪野 沙織 さん

お鍋にすっぽりおさまるように、丸型にしたうどん。細めでコシのある麺に仕上げました。

## 私、こうしてます

### 具材をセットして冷凍

この間の冷凍の仕方に、私と同様の工夫をされている方がいて驚きました。味噌汁用の具材をいろいろ冷凍して、何組か合わせて簡単に味噌汁ができること。

私はそれに加えて、塩わかめ戻して刻み、小袋に加えます。また、色が変わりそうな葉物野菜は、とにかく切って冷凍すれば、何でも利用できます。

歳を取ると、簡単に済ませることがとても嬉しく感じます。

宮崎市のK・Nさん (70代)



### きのこを冷凍

椎茸やえのきを買ってきたら、一度冷凍します。冷凍することで旨味成分が増すそうです。その冷凍きのこを使った、生協の白だしで味をつけた汁物が絶品です。

アレンジで、うずらの卵を入れたり、とろみをつけたきのこ汁に溶き卵を加えたりすると、これまたおいしい汁物ができあがります。

都城市のM・Oさん(40代)



### 里芋コロッケ

今年も里芋が出荷されました。私はじゃがいもと同じ方法で、里芋を使ってコロッケを作ります。他の具材は、家にある好みのものを入れていますが、玉ねぎのみじん切りは必ず入れます。甘くなり美味しいですよ。



高綱町のK・Tさん(80代)

### 1回分に分ける

野菜炒めの材料を切り分ける時、1回分ずつ冷凍しておいて、ラーメンを作る時に先に炒めておいて、一緒に入れていきます。



宮崎市のM・Tさん(30代)