

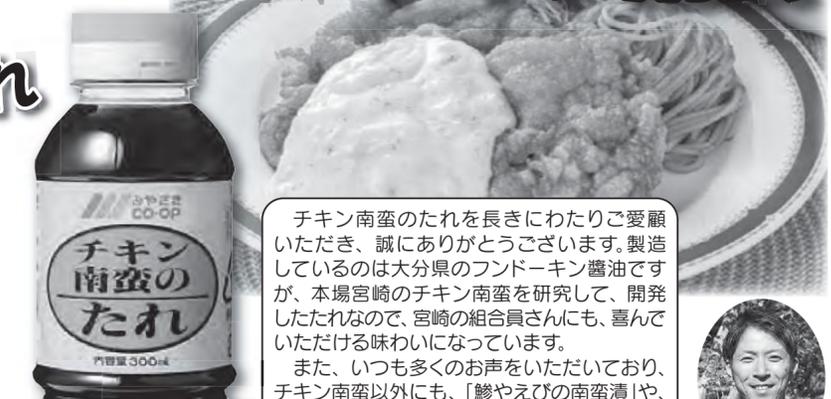
手造り肥後太鼓
1個 **128円**
(税込139円)

抽選券

6月29日(土)~7月1日(月)
にサービスカウンター
までお持ちください

小林店ご利用の組合員さん
わた ゆづり ひとみ
右から和田 友樹さん・和田 仁美さん
わた まなこ
和田 愛斗さん

宮崎の味を家庭でも手軽に! みんな大好き チキン南蛮



チキン南蛮のたれを長きにわたりご愛顧いただき、誠にありがとうございます。製造しているのは大分県のフドーキン醤油ですが、本場宮崎のチキン南蛮を研究して、開発したたれなので、宮崎の組合員さんにも、喜んでいただける味わいになっています。

また、いつも多くのお声をいただいております。チキン南蛮以外にも、「鰯やえびの南蛮漬」や、オリーブオイルを加えた「野菜のマリネ」、ドレッシング代わりにサラダにかけたりと、様々な使い方で普段のお料理に役立っていると思うと、とても嬉しく思います。



フドーキン醤油
ついでしんや
筒井 真也さん

チキン南蛮のたれ
300ml **198円**
(税込214円)

宮崎名物チキン南蛮を、ご家庭で簡単に、本格的に作る事ができるたれです。

鶏肉を唐揚げにし、熱いうちに漬け込むだけで、宮崎の味を手軽に美味しく作る事ができます。あとはタルタルソースをかければ、おいしいチキン南蛮のでき上がり!これ1本で、鶏肉800g(8人前)のチキン南蛮が作れます。

市販のものより、甘味があって味がいいよね!これで手軽にチキン南蛮が作れるのよ。たれがいい味出しているよ。
日向市の組合員さん

孫が好きなの。こないだ作ったばかりなんだけど、『次はいつ?』とせがまれるのよ。
宮崎市の組合員さん

昔は自分で作っていたんだけど、一度このたれを使ったら便利でねー。味もいいから、チキン南蛮をする時はいつもこれを使っているのよ。
宮崎市の組合員さん

チキン南蛮はもちろんですが、かぼちゃなどの野菜を天ぷらにしてから、このたれに漬けておくことでも美味しいです。お弁当のおかずにもなります。
宮崎市の組合員さん

チンするだけの手軽さが人気!

店舗商品の品揃え・使い方交流部 冷凍食品担当 ながの あさき 永野 彬夫さん

約11cm

レンジでチンするだけの、手軽さがお気に入りです。お肉もやわらかく、夕食やお弁当のおかずにも、ピッタリです。
宮崎市の組合員さん

ネオフーズ竹森
タルタルソース
南蛮用
200g **358円**
(税込387円)

開発物語

●**宮崎に住む宮崎の組合員さんのための商品を作りたい**
1990年頃、商品部の土屋郁雄(つちやいくお)さんによって、開発が始まりました。まだ、チキン南蛮は外食で食べられるのが普通だった時代。「自宅で簡単にできる調味料があれば…」との思いからスタートしたそうです。

●**かくし味にはトマトペースト**
製造をお願いしたフドーキンさんと一緒に、「どんな味にしようか」と考え、「ひと味特徴のある味にしたい、かくし味にトマトを使ってみよう」ということになりました。子どもさんにも好まれるように酸味を抑え、甘めの味付けにしました。甘味と酸味のバランス、トマトの風味との調整に苦労されたそうです。



開発者の
つちやいくお
土屋 郁雄さん
(2014年退職)

●**組合員さんにも使っていたら好き**
土屋さんが異動になり、開発を引き継いだのが大村浩幸(おおむらひろゆき)さん。運営委員会(現在のコープ委員会)では試作品が好評をいただき、いよいよデビューの時を迎えます。

実際に利用された組合員さんからも、「おいしかった」「便利」など、お喜びの声をいただきました。

●**宮崎から県外へも広がる味に**
その後、内容量の変更やビン入りからペットボトルへの変更はありましたが、味のリニューアルはすることなく、30年以上も組合員さんから支持され続けている人気商品です。

現在では、宮崎以外の九州各県の生協でも品揃えされ、県外の方にも喜ばれています。



開発者の
おおむらひろゆき
大村 浩幸さん
(2023年退職)

お中元

昨年
人気No.2

宮崎産こしひかり
5kg **3200円**(税込3456円)
新米 10kg(5kg×2) **5800円**
(税込6264円)

昨年
人気No.3

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)
8枚 **3800円**(税込4104円)

毎年友だちから送ってもらっています。とても美味しいです。こちらにはない商品なので、重宝しています。 東京都の方より

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26日(金)まで、
サービス
カウンター
で承っており
ます。

北小路店(延岡市)
はしぐさ
レジ・カウンター部門 橋口ひとみさん

※昨年の人気No.1は「マンゴー」でした(受付は6月28日で終了します)。

**おいしさと涼しさを
ありがとうの気持ちと一緒に**

昨年
人気No.5

高千穂牧場ギフトセット
6種・12個 **3400円**
(税込3672円)

宮崎から愛媛へ移り住み、50年近くになりました。毎年、都城に住む兄が送ってくれます。おいしくて懐かしくて、思わずほろりとしてしまいます。
愛媛県の方より

昨年
人気No.4

セイカ食品
南国白くまテラックス詰合せセット
2種・8個 **3900円**(税込4212円)

毎年いただいておりますが、そのおいしさに満足!お礼を言うたびに、来年もこれをリクエストしてまいります。
神奈川県の方より

昨年
人気No.6

掲立屋
さつまあげ詰合せ
木箱セット
11種・23個 **3300円**
(税込3564円)

たくさんの種類が入っていて、箱を開けた時に嬉しさがいっぱいでした。味もそれぞれおいしくて大満足です。
北海道の方より

毎年贈られる方に好評
一度ご注文をいただきますと、次回からご依頼名様、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。

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。

「人参を半分にしてもらうことはできますか」

ベビーカーを押して来店された若い女性の組合員さん

組合員さん「人参1本を半分にしてもらうことはできますか?」

安留さん「離乳食を作られるんですね。半分にできますよ。上下に分けて、半分のお値段になります。どちらが良いですか?」

組合員さん「上をお願いします。なるべく新しいものを食べさせたいけど、少量でいいし、「生協さんなら」と思って声をかけてみました」

安留さん「ありがとうございます。いつでも声をかけてくださいね」

みやざき
CO-OP
宮崎店(宮崎市)
農産部門
やすのの みさと
安留 美里さん

郵便類も利用割戻しの対象になります

郵便ハガキをご利用の組合員さんに、

遠藤さん「コープカードはお持ちですか?」

組合員さん「あら、ハガキもいいの? 知らなかったわ」

遠藤さん「郵便類も利用割戻しの対象になりますよ」

組合員さん「そうなんだ! 郵便局が休みでもコープさんは開いているから、今度から利用させてもらうわ!」

みやざき
CO-OP
高鍋店
レジ・カウンター部門
えんどう えいこ
遠藤 栄子さん

新商品

うま麦茶 ほのかな甘みと香ばしさ
ができました!

焙煎方法を試行錯誤し、二条大麦独特のほのかな甘味と、香ばしさも味わるる麦茶に仕上げました。人気の「うまいっ茶」の姉妹品をぜひお試しください。

店舗支援部
(前:仕入開発部)
たけしん ともひこ
武藤 利英さん

うま麦茶 500ml **78円**(税込85円)
うま麦茶ケース 500ml×18 **1390円**(税込1502円)
ラベルのないうま麦茶ケース 500ml×18 **1390円**(税込1502円)

ゾロメ賞 嬉しい! ありがとう!

組合員のお買い上げ合計金額が、5555円でした。

野元さん「凄いです! 5555円です!」

組合員さん「わ~! 4桁同じ数字が揃うなんて珍しいね!」

野元さん「おめでとうございます。私もなかなかお目にかかれないうです」

とゾロメ賞の粗品をお渡ししました。

組合員さん「嬉しい! ありがとう!」

と、とても喜ばれました。

とほく
都北店(都城)
レジ・カウンター部門
のもと み穂
野元 美穂さん

試食をして納得してご利用ください

組合員さん「こりこり砂肝は固いですか?」

中村さん「よろしければ試食をされて、固さを確かめてみませんか?」

組合員さん「お願いします」

ご用意して試食していただきました。

組合員さん「柔らかいね! 主人のおつまみに1パック買っていくわ! コープは試食して、味や食感を確かめることができるから、嬉しいのよね」

中村さん「ありがとうございます。いつでもお気軽に声をかけてくださいね」

きたこうじ
北小路店(延岡市)
惣菜部門
なかむら はるか
中村 悠華さん

くらしの積立をしていて良かったです

サービスカウンターで、くらしの積立を払い戻されました。

組合員さん「今度の休みに旅行に行くので…」

川越さん「そうですね。いいですね~」

組合員さん「孫のお祝い等でも出費が多くて…。くらしの積立をしていて良かったです。また、貯めます!」

店舗支援部
レジ・カウンター部門
かわごえ えり
川越 江里さん

私、ブロッコリーを使った料理はこうしてます

揚げたてポン酢で

わさび醤油に合います

①ブロッコリー1/2株は、小房に分けて茹でておく。

②醤油小さじ2、わさび適量を混ぜたわさび醤油に、①を1時間ほど浸ける(時々上下を返す)。

③器に盛り、仕上げに削り節をかける。「ブロッコリーは生活習慣病の予防に役立つ」と聞いたので、いただいています。

延岡市のK・Tさん(50代)

カレーの具材として

茎の部分は小さく刻んで、カレーやハンバーグを作る時に混ぜて使っています。
宮崎市のM・Uさん(60代)

ぬか漬け

芯は周りの固い所をむいて、ぬか漬けにして食べています。
日南市のS・Mさん(70代)

＜ブロッコリーを使った料理＞

①ホットケーキミックスにつけた天ぷら

②ごま油かけ... ごま酢も作ってブロッコリーにかける
ごま酢分量
醤油 2 しょう油 大さじ だし 酢 大さじ

③ブロッコリーの中草佃煮のもの(材料4人分)

ゆでておく
ブロッコリー 200g(正味)
はろさめ 5g
かにかまぼこ 5本

合わせ酢
しょう油... 大さじ
酢... 大さじ
しょう油... 大さじ
塩... 少々
ごま油... 大さじ

綾町のM・Yさん(60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。