ポンスケ（あまからの味）
77g 98円（税込106円）

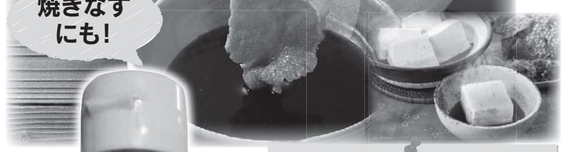
抽選券

9月28日(土)～30日(月)にサービスカウンターまでお持ちください。

そろそろ秋の気配を感じる季節 食べたいホットなメニュー

（いっぱいテニオキ）
日南店　レジ・カウンター部門
湯浅 美紀 さんの息子さん 凛久也 くん

みやざきCO-OP ぽん酢しょうゆ「ゆずのかほり」



焼きなすにも！

四国産ゆず果汁たっぷり使用

みやざきCO-OP ぽん酢しょうゆ ゆずのかほり
360ml 378円（税込409円）

お鍋や湯豆腐はもちろん、ほうれん草の和え物に、ちょっとかけてもおいしいよ。いろんなぽん酢 を使ったけど、これが断トツやね！！
宮崎市の組合員さん

和え物にも

水炊きに使いました。野菜やお肉がとってもおいしかったです。ゆずのかほりがして、最高でした。
都城市の組合員さん

鍋物や焼魚、餃子など、いろいろな料理によく合います

何にでも使えて万能なので、大好きです。野菜を食べる 時のドレッシング代わりに使うと、食がすすみます。このぽん酢がナンバー1です♪
延岡市の組合員さん

開発物語

2000年の品揃え開始から変わらない人気のぽん酢

開発者の 大村 浩幸 さん（2023年退職）

要望の多い商品を品揃えできない…

1994年当時、高知県のメーカーのゆずぽん酢を扱ってほしいとの要望がありましたが、メーカーの都合で共同購入では品揃えできませんでした。その後も要望が続いたため、「おいしいゆずぽん酢を何とか開発できないか」と考え、「みやざきコープチキン南蛮のたれ」を作っていただいているフンドーキン醤油様に相談し、1999年に開発が始まりました。

何とか2000年の秋に間に合わせたい！

ぽん酢の利用が多くなるのは、やはりお鍋のシーズン。翌年の秋に間に合うように、開発は急ピッチで進められたようです。試作の回数も限られるため、一発OKとなるように研究を重ね、試食テストが行われました。

結果、「ゆずの風味がおいしい」「早く商品化して」との声も寄せられ、味は確定。商品名を決めたりラベルを準備したりして、何とか間に合わせることができました。

さらに、「分別できるキャップ」「原料の醤油は遺伝子組み換えしていない大豆を使ったもの」という要望にも、フンドーキン醤油様のご協力で実現でき、2000年9月から店舗でも品揃えを始めています。

多くの組合員さんに支持される人気商品に！

24年が経ちますが、変わらずたくさんの利用をいただいています。開発のきっかけとなった高知県のぽん酢より低価格でご案内できていることもあり、あの有名ぽん酢（あ○ぽん）に次ぐ利用で、今も組合員さんから多くの「よかったよ」の声をいただける人気の商品です。

実は私たち利用できないんです

フンドーキン醤油(株) わきた あやか 涌田 彩加 様

いつも組合員さんからの多くのあたたかいお声を、ありがとうございます。2000年に発売し、9月でちょうど24年目のロングセラー商品です。工場で作っている多くのぽん酢の中でも、とても美味しいと評判の商品なんですよ！でも残念なことに、私たちは大分で製造を行っているため、このぽん酢を普段利用することができません。

コープみやざきでしか利用できないので、ぜひ私たちが作る自慢のぽん酢で、美味しい料理をいっぱい食べてくれると嬉しいです。

鍋物だけではないですよ～

店舗商品の品揃え・使い方交流部 調味料担当 かじはら たかし 梶原 教 さん

四国産ゆず果汁をたっぷり使用した、ゆずの風味豊かなぽん酢しょうゆです。鍋物や湯豆腐のつけだれ、サラダやハンバーグなど、何にでもかけて欲しいです。私のおすすめは餃子。ぜひ試してみてください。

簡単！便利！しかもおいしい!!

アレンジもいろいろコープのスープ

No.1 たまごスープ

5食入 328円（税込355円）

子どもたちが大好きなスープです。休日の昼食には必ず「たまごスープはある？」と聴かれるので常備しています。
宮崎市 H．Sさん

No.2 ふかひれスープ（濃縮タイプ）

200g(4人前) 278円（税込301円）

炊飯器で簡単ピラフ

① ベーコン(2枚)を1cm幅に切る。
② 炊飯器に2合分のお米と水を入れる。
③ ①、たまごスープ(3個)、ごま油(小さじ1)を入れ、よく混ぜ炊飯する。
④ 炊けたら、よく混ぜ合わせる。

天津飯の餡にもつかえる！

① ほぐしたカニカマとたまごを混ぜ合わせた薄焼きを白ごはんにのせます。
※具材や分量はお好みで
② 濃い目に作ったふかひれスープをかければ完成！

おいしくて、4人家族のわが家にちょうど良い量です。スープというより、一品のおかずになります。ご飯にかけてもおいしいですよ。
延岡市 S．Yさん

No.3 沖縄県産もずくスープ

5食入 398円（税込430円）

もずくの食感とだしが好きです。ゆずの香りもクセに なります。いろんなおかずに合うと思います。ご飯を入れてもおいしいですよ。
宮崎市の組合員さん

No.4 野菜の美味しいスープ

5食入 398円（税込430円）

野菜がいっぱい入っているので、おかずはこのスープがあれば十分です。
延岡市の組合員さん

No.5 真っ赤なトマトのスープ

5食入 398円（税込409円）

都北店ご利用の 齋田 悠吏 さん

「ご飯を入れて、水分を吸ったら チーズを加えて、リゾット風にするのが好きやとよ。」
延岡の組合員さん

オススメ

かおる坂店 フロア部門 広瀬 和代 さん

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。

試食の案内が助かります

試食の案内をしている時に、組合員さんから声をかけられました。

組合員さん「いつも夕食のメニューに悩むんだけど、ここの試食をよく真似させてもらっているのよ。助かるわ～」

吉川さん「とても嬉しいです。ありがとうございます」

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

盛り合わせの中身を変更できますか

組合員さん「刺身盛り合わせの中身を、変えていただくことはできますか？高齢の父に食べさせたいのですが、歯が悪いのでタコが食べられなくて…」

前田さん「変更できますよ。ご希望の魚種はありますか？」

組合員さん「まぐろとブリでお願いします」

すぐに作ってお渡しすると、とても喜ばれました。

前田さん「これからも遠慮なく声をかけてくださいね！」

※ 変更した魚種によっては、価格が変わる場合もございます。

とほく 都北店（都城市） 水産部門 まえだ みつお 前田 満雄 さん

よく来られる曜日にも製造することにしました

組合員さん「みそ軟骨が好きなんだけど、いつもないのよね～」

池部さん「申し訳ありません。みそ軟骨は水曜日にしか製造していないんですよ。でも材料はあるので、時間はかかりますが、作りましょうか？」

とお伝えしましたが、お断りされました。

とても残念そうにされていたので、よく来店される曜日をお聴きし、今週からその曜日にも製造することをお伝えしたところ、とても喜んでいただけました。

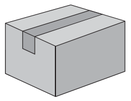
ほんごう 本郷店（宮崎市） 惣菜部門 いけべ しずか 池部 静佳 さん

宅急便印字サービスがありますよ

組合員さん「宅急便の伝票を５枚ください。自分で書くのは時間がかかるから、娘が来た時に書いてもらうのよ」

丸野さん「印字サービスがありますよ。送り先のご住所は分かりますか？」

住所録を持って来られていたので、コピーをとらせていただきました。



丸野さん「伝票がで き上がって来ましたら、ご連絡しますね」

組合員さん「ありがとうございます。助かりました」

日南店 レジ・カウンター部門 まるの みほ 丸野 美保 さん

こんなサービス楽しいわ～！

組合員さん「先日、レジでもらったゾロメ賞のウエハースが美味しくて、買いに来たのよ」

上村さん「そうなんですね。ありがとうございます」

組合員さん「以前も、初市で配られた甘酒キャンディーにハマったのよ。こんなサービスがあると、味も分かるし楽しいわ～♪」

※ハレの日・ゾロメ賞などでお配りする商品は、店舗によって異なります。

高鍋店 フロア部門 かみむら えり 上村 恵理 さん

改善 にぎり寿司がリニューアル！ ネタを見直しました！

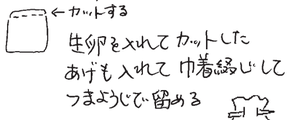
にぎり寿司7貫 1パック 598円（税込646円）

よりおいしいお寿司になるように、ネタの見直しを行いました。にぎり寿司の顔であるマグロは、本鮪の天身（てんみ）という旨みの強い部位に、その他のネタは、鯵・甘えび・釜煮穴子・サーモン・ヤリイカ・厚焼玉子（コープみやざき仕様）に変更しました。おいしいにぎり寿司ができました。

仕入開発部 惣菜担当 まつばら たく 松藤 拓 さん

私、油揚げはこうしています

油揚げレシピ 巾着煮卵



延岡市のM・Sさん（５０代）

揚げ焼きコロッケ

コロッケって面倒ですよね。そこで、

① コロッケの中身を作ります。
② 油揚げの上部を切って袋状にします。
③ その中に中身を入れて、つまようじでとじます。
④ 油揚げの油分があるので、そのままフライパンで揚げ焼きにします。油を吸わないし、簡単でいいですよ！

※ お好みで油を少し引いても良いです。

宮崎市のＩ・Ｈさん（４０代）

ハンバーグもどき

最近の油揚げ料理のヒットは、油揚げを半分にして裏返した中に、「挽き肉＋長ネギのみじん切りを塩コショーで味付けして混ぜたもの」を詰めて焼く、ハンバーグもどきです。裏返して使うと、仕上げに入れるソースなどの調味料のからみも良く、気に入っています。

宮崎市のＲ・Ｏさん（５０代）

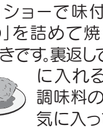
カンタンつまみ

１カ所に切り目を入れて袋状にして、スライスチーズと大葉を入れ、フライパンで両面焼くだけです。そのままでも、一味をかけて食べたりもします。

宮崎市のＭ・Ｎさん（７０代）

油揚げのきのこ巻き

油揚げの3辺を切って開いて、油味噌やいりこ味噌を塗り、その上に大葉を乗せます。さらにえのきや舞茸を乗せて巻いて、楊枝で止めます。ホイルにオリーブオイルをうすくぬって包んでオーブントースターで、油揚げに焼き目が付くくらい焼き、2～3cmにカットして食べます。



宮崎市のＴ・Ｈさん（６０代）

ピザトーストみたい

油揚げを使ってピザを作ります。油揚げの3辺の端を切って開き、広げます。ピザソースを塗り、子どもが大好きな生ハムとお好みの具材、油揚げの切れ端、チーズを乗せて、オーブントースターで焼くだけです。おつまみにも最高です。

日向市のＭ・Ｈさん（４０代）