

アマ/フーズ
いつものおみそ汁 里いも
1食 108円
(税込117円)
抽選券
10月26日(土)~28日(月)
にサービスカウンターま
でお持ちください

新商品も仲間入り!
お手軽冷凍麺類

はいかが
お鍋に まるうどん
すっぽり



凍 お鍋にすっぽり まるうどん
1食 98円
(税込106円)

新商品 とまとラーメン



凍 とまとラーメン
1食 258円
(税込279円)

浜町店 フロア部門
山本 真弓 さん

忙しい時に鍋一つでできるので助かっています。具もたくさん入っているので、とても美味しく食べられます。
宮崎市の組合員さん

外食店で人気の「とまとラーメン」を冷凍麺として開発しました。コシのある麺に、鶏肉・小松菜を盛り付け、トマトをベースにチキンエキスとにんにくを効かせたスープをセットにしています。残ったスープにご飯を加えて、とろけるチーズを乗せた「トマトリゾット」風もおすすめてです。
仕入開発部 冷凍食品担当 齋田 安美 さん

冷凍とは思えないほど味が良く、しかも具がたくさんで、昼食や子どもの夜食などにとっても重宝しています。
延岡市の組合員さん

『スープと相性の良い自社製麺』
スープは、トマトの酸味や風味・甘味を何度も調整し、やっと完成しました。また、麺はとまとラーメン用として、自社で製麺しました。時間はかかりましたが、美味しいとまとラーメンができたと思います。にんにくの風味とトマトの酸味と甘味がマッチした、ちょっぴり洋風のラーメンです。
エース食品 かわせし しゅんや 多田 三恵子 さん

冷凍とは思えないクオリティ
つゆの味も良く、えび天も付いていて、とっても美味しかったです。
日南市の組合員さん

簡単!便利!あったかい... おいしい麺類であつたまろう!

開発物語

『人気商品の突然の製造中止』
「お鍋にすっぽりまるうどん」は、「冷凍うどんが丸型になると、お鍋にもピッタリ入って使いやすいのですが」という組合員さんの声から開発され、1993年に品揃えを開始。その後20年以上人気の商品でした。しかし、お取引先の製造する商品整理に伴い、突然の製造中止。新しく製造元を探しましたが、丸型を製造できる工場が少なく、一回の製造量も多過ぎることなどから、再開発を断念しました。



『お取引先と協力して商品開発』
その後も組合員さんから、「何でなくなったの?」「使いやすいのに残念です」という声が寄せられました。お取引先にも声を伝え、もう一度開発できないか相談し調査していただいた結果、ようやく製造できるお取引先が見つかり、2023年9月から再開することができました。

『組合員さんからも再開を喜んでいただけました』
以前ご利用いただいていた組合員さんからも、「四角い形より、丸い形の方が使いやすくて気に入っています!ずっとなかったのですが、最近また復活して嬉しです!」と、「鍋と同じように丸いので茹でやすいです」と、たくさんのお喜びの声をいただいています。

鍋と同じように丸いので、使いやすく美味しくなりました。
宮崎市の組合員さん

お話をいただいてから、作っていただける企業を見つけるのに苦労しましたが、「安田製麺所」様で引き受けていただけることになりホッとしました。商品ができて上がるまで約1年半かかりました。一人でも多くの方に利用いただけると幸いです。



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。

お好きな枚数に入れ替えます
「豚バラ焼肉用」を手にとられ、悩まれているような組合員さんがいらっしゃいました。
山野さん「どうされましたか?」
組合員さん「4枚入りでは少ないし、8枚入りでは多すぎるのよ」
山野さん「お好きな枚数に入れ替えますよ」
組合員さん「本当!5枚入りが欲しいんですよ」
すぐに5枚入りの商品を作ってお渡ししました。
山野さん「欲しい量の商品がない時は、いつでも声をかけてくださいね」



お値段の上に貼るシールをご用意しています
お弁当を利用された組合員さんから、
組合員さん「これはお友だちに差し入れするから、値段を消してもらった方がいいわね!」
野元さん「お値段を隠せるシールがありますので、貼りますね」
組合員さん「本当だ!ちょうど値段が隠せていいわね。ありがとう」



改善 唐揚げがリニューアル!
サクッとジューシー
惣菜の唐揚げがリニューアルしました!にんにく風味が効いた醤油ベースの味付けで、ご飯のおかずやおつまみにぴったりの唐揚げです。サクッとジューシーに仕上がるように、唐揚げ専用の打ち粉を使用するなど、こだわりの一品となっております。ぜひ、一度お試しください。



鶏もも唐揚げ (にんにく醤油味)
100g当たり 220円
(税込238円)



重い物は『お買い物配達便』が便利です
ケース飲料をご利用の組合員さんがカウンターに来られました。
組合員さん「重い物はいつも、お買い物配達便で送ってもらっているのよ。この前は、お米を送ってもらったの!」
藏元さん「ヤマト運輸さんが自宅まで配達してくれるから便利ですよ!」
組合員さん「車を運転しないので、助かっています」
※お買い物便は常温品のみのお取り扱いです。量や重さに関わらず、1回450円で翌日に隣にご自宅へお届けいたします。サービスカウンターにて、ご相談・お申し込みください。



くらしの積立をご存じですか
組合員さん「クレジットカードは使えますか?」
早田さん「申し訳ありません。使えないんですよ」
組合員さん「そうなんです。小銭が面倒だな〜」
早田さん「くらしの積立をご存じですか? コープカードでチャージ (入金) してご利用いただくと、お釣りも出ませんよ。チャージ機をご利用になるか、レジでは1円から入金できるので、いつでも声をかけてください」
組合員さん「知らなかった〜!教えてくれてありがとう」



あっという間に綺麗にさせていただきました
住宅センターの入金にみえた組合員さんから、お聞きしました。
組合員さん「以前は主人と二人で網戸の修繕や交換をしていたんですが、今回は思い切って住宅センターにお願いしました。やはりプロの方ですね。あっという間に綺麗にさせていただいて助かりました」
住宅センターへのお申し込みもサービスカウンターで承り、部署の職員へつなぎます。お気軽にお声がけください。



私、こうしてます
『ビビンバの素』が気に入っています
フライパンに素を入れ、温めた白ご飯、添付のコチュジャン、溶き卵も入れて、ご飯に焦げ目ができるくらい炒めます。フライパンのまま食卓に持っていき、そのまま取りながら食べます。とっても美味しいし、簡単でいいです。フリーズドライのスープも添えれば最高です。



ビビンバの素 (コチュジャン付)
193g 268円
(税込290円)

手作り味噌玉と具を持参
お昼のお弁当に、味噌玉(だしの素小さじ1/2、味噌大さじ1を合わせる)と具材をタッパーに入れて持って行きます。具材は千切り大根とわかめ、すりゴマがメインで、うす揚げや麩、ほうれん草なども入れます。お湯を注いで混ぜるだけなので、オススメです。
日向市のH・Kさん (40代)

揚げパリパリ
テレビの料理紹介で美味しそうだったので、早速試してみました。揚げの口を開いて納豆、キムチ、チーズを入れ、爪楊枝などで口を閉じ、フライパンで両面を焼くだけです。簡単で揚げがパリパリで美味しかったです。
日南市のS・Sさん (50代)

おからを煎って冷凍
生おからをフライパンで乾煎りして冷凍保存しておき、味噌汁の中に入れて食べます。臭い風になり、美味しいです。
日南市のE・Kさん (60代)

甘酒入り玉子焼き
私の最近のお気に入り、卵に白だしと甘酒を少し入れて玉子焼きを作ることです。美味しいだし巻き玉子ができます。焦げやすいので、火加減には注意が必要です。
国富町のS・Kさん (60代)