



抽選券

12月14日(土)~16日(月)にサービスカウンターまでお持ちください。

みんなに知ってもらいたい!

今年仲間入りした開発商品や新しく品揃えした商品をご紹介します!

組合員さんの声を生かしながら、コープみやざきオリジナルの商品が、たくさん誕生しました。自信をもっておすすめできる商品ばかりです!



あかせ 赤江 杏(宮崎市) レジ・カウンター部門 せんじょうこ 千田 亜子 さん

お魚惣菜 身がプリッぷり

神のえび天
1尾 **128円** (税込139円)
海水養殖され、鮮度の良いまま加工された「神の海老」を、天ぷらにしています。身がプリプリして、えびの旨味が凝縮されています。

身がプリプリしていて、とても美味しいです。うどんやそばのトッピングに入れると、とても豪華になります。
日南市の組合員さん

お魚屋さんのゆず西京味噌焼き

※当日入荷の魚種により、品揃えが変わります。

刻んだゆずの皮を西京味噌に混ぜて魚に塗って焼いています。ゆずの香りが口の中に広がり、食欲をそそる一品です。プリや鯛、カラスカレイなど、入荷に応じていろいろな魚を使用しています。

惣菜

どれもおいしいですよ~

カマツキのように汁もなく、たまごがとろっとして美味しかったです。本郷店ご利用の組合員さん

たまごがトロッと

美味しかったので、井でも食べたい。小林店ご利用の組合員さん

井にしてみよう!

焼きカツ丼

大 **550円** (税込594円)
小 **345円** (税込376円)
三元豚の熟成ローストンカツを使い、卵は一枚一枚丁寧に焼き上げています。わさびを付けて食べると、さっぱりとして美味しいです。

麻婆豆腐
100g当たり **148円** (税込160円)
辛さ控えめのまろやかな味に仕上げました。

畜産 レンジで簡単!

これ、便利やね~

はなぐり 花畑店(都城市) 畜産部門 ことまき 児玉 和矢 さん

アレレンジメニューにも

レンジDEシリーズ
100g当たり **128円** (税込139円)
レンジで4分ほどチンするだけで、しっかりと火が通ります。鶏肉を使った、レモンペッパー味、ガーリックペッパー味、パピルソテー味、西京味噌漬け味等を品揃えています。

トンスーチャー
100g当たり **168円** (税込182円)
豚肉の細切りとにんにくの芽の炒め物。甘辛い中華系風味で焼きそばや春巻き等アレンジもお手軽です。お肉コーナーで大人気の商品です。

冷凍食品 思わず「てげうま!」

にんにくが効いています

凍てげうま餃子
10個で160g **298円** (税込322円)
旨味たっぷりの、ジューシー黒豚入り餃子に作り上げました。

主人と半分ずつにしたんだけど、ペロッと食べて、5個ずつじゃ足りなかったわ! 高鍋町の組合員さん

昼食に「てげうま餃子」をいただきました。キャベツがシャキシャキしてとても美味しかったです。友人にもおすすめしたいと思いました。宮崎市の組合員さん

ベーカリー

大人気商品ですよ~

もちりボール
1個 **50円** (税込54円)
5個入 **250円** (税込270円)
もちもちとした食感のドーナツに、きな粉をまぶしました。

もうやめられなくて、何個買ったか分からないわ。赤江店の組合員さん

孫がおいしいとパクパク食べてくれるので、また買いに来ました。大塚店の組合員さん

※ベーカリーコーナーのもちりボールは、都北店、かおる坂店、本郷店では品揃えしていません。

食品

手ばなせない!

手ばなせないで酢
500ml **498円** (税込538円)
酢のものやお寿司に使います。いろいろ使えて重宝しています。延岡市の組合員さん

組合員さんへのアンケートを基に少し甘さを抑え、酸味の効いた調味酢を商品化しました。酢の物、マリネ、酢飯などにどうぞ。

コッコ飯 混ぜご飯の素
60g×2 **430円** (税込465円)
炭火焼きの香りと味が効いていて、すごくおいしかったです。どんどん食べたくなる味でした。宮崎市の組合員さん

飲料

スッキリ、香ばしい

うま麦茶
500ml **78円** (税込85円)
1ケース(18本入り) **1390円** (税込1502円)
宮崎産大麦を使用したほのかな甘味と、香ばしさを感じる商品です。

特選 新緑の想い
100g **950円** (税込1026円)
宮崎県産一番茶の中でも、特にまるやかで旨味のある深蒸し茶を使っています。色合いが濃くて、甘味もある「特選茶」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。

もう少し小さく切ってほしい

若い女性の組合員さんから声をかけられました。

組合員さん「祖母に持って行きたいので、このりんごと柿のカットフルーツを、もう少し小さく切ってくれませんか?」

すぐに小さくカットしてお渡ししました。

組合員さん「祖母は歯が弱いので、助かります。ありがとうございました」

※ご要望に応じて、お好みの大きさにカットします。お気軽にお声がけください。

みやまき 宮脇店(宮崎市) 農産部門 くらき みさき 黒木 美咲 さん

年末ご予約品も おいしくリニューアル

にぎり寿司
28貫(約4人前) **2600円** (税込2808円)
新しくかんぱち、のどぐろの炙り、クセの少ないコハダを入れました。特に、脂がのったのどぐろがおすすめです!

年末上にごり
24貫(約3人前) **4500円** (税込4860円)
新しいネタとして、柔らかいあわびと甘味の強いあおりいかを入れました。他にも、無添加のういや肉厚の大海老、ズワイガニなど、贅沢で華やかなお寿司です。

仕入開発部 惣菜担当 まつふし たく 松藤 拓 さん

試しに1足買って良かったわ!

組合員さん「この4足組の靴下を、1足だけ買えますか? 主人に思っているんだけど、気に入るかどうか分からなくて…」

岩崎さん「もちろん、できますよ!」

1時間後…

組合員さん「サイズもぴったりで気に入ってくれたから、残りの3足を買いに来ました。試しに1足買って良かったわ!」

岩崎さん「気に入ってもらって良かったです。またお困りごとがありましたら、いつでも声をかけてくださいね」

はながしま 花ヶ島店(宮崎市) 衣料部門 いわさき まり 岩崎 真理 さん

※組で販売している衣料品も、お気軽にお声がけください。

魚を焼いてもらえますか?

組合員さん「魚を焼いてもらえますか?」

若杉さん「いいですよ。お時間と手数料がかかりますが、よろしいですか?」

組合員さん「はい、お願いします」

若杉さん「どれにしましょうか?」

お好みの魚を選んでいただきました。

組合員さん「家のグリルが壊れてしまったので、助かります」

※調理をご希望の際は、ご相談くださいませ。

ざいこうし 財光寺店(日向市) 水産部門 わかすま 若杉 ミドリ さん

迎春の準備 愛されて50年! コープの無漂白数の子

コープ無漂白数の子は昨年50周年を迎えた人気の商品。供給開始の1973年から「数の子本来の風味」と「ポリポリ食感」を大切に商品づくりが続けられてきました。

きたこうし 北小路店(延岡市) 水産部門 つみの りょうこ 海野 涼子 さん

原料の仕入れから、製造・供給まで 責任もってお届け!

品質の良い数の子を仕入れるために、毎年日本生協連の職員が現地に滞在し、原料を目利きして買い付けています。中国の加工工場にも専任の職員が常駐し、品質の管理を行っています。

ポリポリ食感の秘密はカナダ産!

以前は北海道でも豊富に獲れていたニシン。だんだん獲れなくなり「黄色いダイヤ」呼ばれるほどに高価になりました。食感の近い数の子を探し求め、カナダ産にたどり着きました。

味付き数の子

80g **1180円** (税込1275円)

手軽に食べられる味付き数の子は、昨年リニューアルし、おいしさそのまま減塩を実現。醤油を使用しないことで、大豆や小麦のアレルギーをお持ちの方でも食べられます。

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、刺身など)
26日	迎春用おせち・かまぼこ販売開始
27日	
28日	
29日	年越しそば販売開始
30日	
31日	営業時間 AM9:00~PM6:00
1日	
2日	全店 店休日
3日	
4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日	通常通りの営業