

ピーナッツチョコレート
1袋 98円 (税込106円)

抽選券

1月25日(土)~27日(月)
にサービスカウンター
までお持ちください。

あなたはどっち派? コープのカツ丼!

期待の新星! 焼きカツ丼 VS 絶対王者! カツ丼

焼きカツ丼
小 348円(税込376円)
大 550円(税込594円)



いつものカツ丼もおいしいけど、焼きカツ丼もおいしいね!
赤江店ご利用の組合員さん

わさびがこんなに合うなんてびっくり!今日は大きいサイズを買います!
北小路店ご利用の組合員さん

トッピングの大葉との相性はぴったりです!新しくおいしくなったとんかつを使用しており、玉子は一枚一枚丁寧に手焼きをしています。こだわりのニュータイプカツ丼です!わさびを付けて食べても美味しいです。

※わさびは付けておりません。

カツ丼
小 278円(税込301円)
中 378円(税込409円)
大 498円(税込538円)

人気ナンバーワン!小・中・大と選べるサイズで品揃えています。多くの組合員さんに親しまれているカツ丼です。具材だけの「カツとじ」もありますので、家で熱々のカツ丼も作れます!

どのお店のカツ丼よりおいしくて大好きです!
かおる坂店ご利用の組合員さん

80歳の母が大好きで、トンカツが柔らかく、食べやすくおいしいそうです。
佐土原店の組合員さん

孫が大好きで、今日も買いに来ました!
花緑店ご利用の組合員さん

開発物語

●開発のきっかけ
惣菜部門の中でも特に人気の高い商品の一つ「カツ丼」。もっと喜んでもらえる商品はできないかと考えていたところに、「福岡で食べたカツ丼が、生協のとは少し違うけどとてもおいしかった」という話を娘から聞きました。そこで実際に福岡のお店に食べに行ったところ、ご飯の上に玉子焼きとサクッとした衣のカツ。それに、わさびをつけて食べると、よりおいしくいただけました。早速、商品本部について、開発が始まりました。



●開発スタート
商品本部でも福岡のお店、宮崎の焼きカツ丼専門店を調査し、玉子の焼き方やたれなどを研究。玉子の焼き方がうまくいかず試行錯誤を繰り返した結果、少し手間はかかりますが、一枚一枚手焼きして作るようになりました。主役のカツは、少し前に開発していた「三元豚の熟成コースとんかつ」を使用することで、よりおいしく、自信をもっておすすめできる商品に仕上がりました。

●コープみやざきの全店で品揃え
でき上がった「焼きカツ丼」は、昨年2月から全店で品揃えを開始。組合員さんからも、「おいしかったよ!」と褒めていただけるようになりました。もちろん、わさびを付ける食べ方もご案内して、ご好評の声もいただいています。

冷凍 お家でいつでもカツ丼

●お店で人気のカツ丼の具
1食(190g) 328円(税込355円)

コープのお店で惣菜コーナーで大人気のカツ丼を、ご家庭でも楽しんでいただけるように商品化しました。甘めのだしで作っています。



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。

必要な枚数を教えてください

組合員さん「この食パンは、何枚でも買えるの?」
田中さん「お好きな枚数をご用意しますよ」
組合員さん「1枚でもいいの?」
田中さん「はい、大丈夫ですよ」
組合員さん「そうなの?嬉しいわ!」
ご希望の枚数をお渡しできます。職員にお声がけください。

お豆腐 大塚店(宮崎市) ペーカリー部門
たなか みか 田中美香さん

お魚 本郷店(宮崎市) ペーカリー部門はありませぬ。

お好みの魚をお焼きします

組合員さん「焼き魚の、無塩か減塩のものが欲しかったんですけど、なかなかないんですね」
原田さん「手数料はいただきますが、この無塩の銀鮭をお焼きしましょうか?」
組合員さん「いいんですか?助かります。言ってみるものですな。ありがとう」
お魚惣菜についても、職員にぜひお声がけください。

はななり 花緑店(都城) 水産部門
はらだ まよこ 原田 喜子さん

改善 具材感がア〜ップ!

ポテトサラダ

よりおいしく、リニューアル!

ゆでたまご・ハム・きゅうりなどの量を増やし、具材の味がより楽しめるポテトサラダになりました。そのままでもちろん、パンにサンドするなど、アレンジしても美味しく召し上がれます。

仕入開発部 惣菜担当
西田 小晴さん

私、たれはこうしています

すき焼きのたれを使って「鶏そぼろ」
鶏ひき肉250~300gにすき焼きのたれ大さじ5を加えて混ぜ、フライパンで炒ると、簡単に「鶏そぼろ」ができます。ご飯にかけて食べると、とても美味しいです。玉子焼きに入れても美味しいです。

焼き肉のたれを使って
焼肉のたれ・トマトケチャップ・水を各大さじ1で混ぜて、タレを作っておきます。このタレを、コース厚切りのお肉(ステーキ)、ピーマン肉詰め、肉巻き等に使うと、ちょっとのひと手間で、アレンジメニューができていきます。わが家の子どもも大好きな味です。

日向市のC・Kさん(40代)

宮崎市のN・Nさん(40代)

食品以外の共同購入商品は、サービスカウンターでご注文いただけます

組合員さん「引越したので共同購入を止めてしまったんですけど、カタログにしかないシャンプーとか欲しい商品があるのよね」
山崎さん「食品以外でしたら、共同購入をされていなくても、サービスカウンターでご注文できますよ」
組合員さん「ありがとうございます。カタログを見させていただき欲しい商品が載っていたら注文しますね」

かおる坂店(宮崎市) レジ・カウンター部門
マネージャー
山崎 美由紀さん

※共同購入の非食品カタログは、サービスカウンターで見ることができます。お気軽にお声がけください。

欲しい量の商品をお作りします

カレーの箱を見ながら、お肉コーナーの前で悩まれている組合員さんがいらっしゃいました。
安藤さん「何かお困りですか?」
組合員さん「カレーを作ろうと思っているんですが、この箱に書いてある肉の量と同じくらいのがなくて…」
安藤さん「欲しい量の商品をお作りしますよ」
組合員さん「良かった〜。ありがとうございます」
安藤さん「困った時は、遠慮なく声をかけてくださいな!」

高鍋店 畜産部門
あんどう みぎ 安藤 美紀さん

皮引きまで無料で調理いたします

女性の組合員さんから、真あじの三枚卸しを依頼されました。こそいで(こそいで)使われるとお聞きしたので、皮引きをおすすめしました。
組合員さん「調理は無料なんですか?」
三角さん「皮引きまで無料ですよ」
組合員さん「そうなんですか!知りませんでした。助かります」

みやわき 宮崎店(宮崎市) 水産部門
みすみ 三角 まゆみさん

※魚の加工や調理については、職員にお気軽におたずねください。

鬼はそと〜 福はうち〜 恵方に向かって丸かぶり! 今年もおすすめの恵方巻!!

今年のおすすすめ 3

各店のサービスカウンターで承ります
ご予約は1月27日(月)まで

お子様からご年配の方まで食べやすく、マグロとネギの組み合わせは絶品です!

今年の「パリパリ中巻ネギトロ巻」は、ネギトロを約1.7倍増やし、よりおいしくなりました。パリパリ海苔の風味と食感が楽しめます!ぜひ、食べてみてください!

仕入開発部 惣菜担当
まつみ たく 松藤 拓さん

えびサーモンアボカド巻ハーフ 500円(税込540円)

節分えびレタス巻(たまご入り) 598円(税込646円)
長年親しまれている定番の人気商品!

不動の人気ナンバーワン商品!シャキシャキのたっぷりレタスとえび、サーモンアボカドの組み合わせが最高です!

昨年度人気ランキング

1 2 3

昨年の節分は夕方に来てみたら、恵方巻は残り少なくなっていました。だけど予約していたので、大好きなアボカド巻を食べることができました。
(昨年予約されていた組合員さんより)

※買い場のようなイメージです

当日は惣菜コーナーで、予約品以外の商品も品揃えいたします。

チキン南蛮のたれを使って

たたききゅうりに、チキン南蛮のたれ+唐辛子+ごま油で、きゅうりの南蛮漬けが簡単にできます。好みで醤油を少し加えると良いです。私はごま油多めです。食欲が落ちた時、甘酸っぱさが食欲をそそります。ピールのあてにも良いです。きゅうりを、揚げなすやおくらに変えてもいいかもしれません。

都城市の Y・Tさん(30代)

※6月号の何でもメッセージでいただいたレシピです。暑い時にも大活躍しそうですね。漬ける時間は、30分以上、後はお好みで。