岩塚製菓
ぬれおかき
65g 108円
（税込117円）
抽選券

2月22日(土)～24日(月)にサービスカウンターまでお持ちください。

春はすぐそこ～ みんなの笑顔がひろがる おいしい“トマト”の季節です！

都北店ご利用の
嶋山 強 さま

入荷数量の関係で、品揃えできない日や時間もあります。ご了承ください。

かおる坂店（宮崎市）農産部門
吉岡 エビリンゴアゾン さん

夏が旬のイメージが強いトマトですが、これからおいしいトマトが増えてきますよ！コープのお店で人気のトマトをご紹介しま～す！

門川町 新門さんたちのとまと

門川町高糖度とまと生産部会の皆さん

心を込めて作っています

ひとりでも多くの方に、「おいしい！」という幸せを味わっていただけるように、心を込めて作っています。一年中おいしいトマトを作るために、温室の中で肥料や海水塩の濃度を調整したり、水分量やCO^2濃度等を細かく調整したりして、ひと味違った糖度の高いおいしいトマトになるように、日々研究しています。収穫後は糖度センサーを使って選果を行い、糖度6度以上のものを選別して出荷しています。

味が濃くておいしいです。トマト好きの家族が、「これどこの？」と毎回聴いてくるほどです。

高千穂町の組合員さん

娘はトマト嫌いなのに、これは食べられるみたいで、「おいしい！」と言ってくれました！

宮崎市の組合員さん

コレおいしいです。私、このトマトを食べてから他のトマトを食べられなくなりました。切ったときから違います。皮も残らなくて、食べやすいです。

宮崎市の組合員さん

宮崎市郡司分 川崎さんちのとまと

川崎 徹 さん

「おいしい」と言っていただけるとまとを！

糖度が高くおいしくなるように肥料にこだわり、与える水分量を調整しながら、長年の経験と研究を生かしたトマト作りを行ってきました。皆様に「おいしい」と言っていただける商品を目指して、新しい品種も試験的に栽培して、よりおいしい品種を探しています。おいしいトマトができたらお店にお届けしますので、見かけたら試してみてくださいね。

お店にある時は必ず購入します。他のミニトマトと比べて甘くておいしいです。

宮崎市の
組合員さん

甘くて美味しいから、娘や孫もこのトマトのサラダが大好きです。

宮崎市の
組合員さん

いつの間にやら餃子の名産地！

すっかり“ぎょうざ”が有名になった宮崎

凍 ビッグファイブ
てげうま餃子
10個入 298円
（税込322円）

日南店ご利用の
野川 ゆみ さまの
子どもさん 湊生 くん

開発物語

●『地元宮崎のお店の味をご家庭で楽しめる』をコンセプトに商品開発

多くの組合員さんから、『宮崎で有名な店舗の餃子を取り扱いできないか』という声をいただきましたが、この有名店の餃子は、お店の方針として直売店以外では販売をされておらず、何度問い合わせをしても状況は変わりませんでした。『それならば、その餃子を目標に自分たちで開発をしよう！』と考え、開発がスタートしました。

●納得がいくまで何度でも！

開発にあたっては、ご協力いただけるお取引先として、使う調味料のことや距離的なメリットも考え、鹿児島県のビッグファイブさんにお願いすることにしました。目標とした餃子に近づけるために、何度も試作していただき、それを商品本部の職員で試食し、その都度改善点を一つひとつクリアしながら目標とする味に近づけていきました。完成までご協力いただいた、ビッグファイブさんには本当に感謝！

●思わずてげうま！

商品名は宮崎の方言も取り入れて、「てげうま餃子」としました。食べられたときに『思わず「てげうま！」と言ってほしい』、そんな思いも込めてネーミングしました。昨年の品揃え開始からはたくさんのご利用をいただき、「おいしかった！」の声も多くいただいています。

仕入開発部
冷凍食品担当
猪野 沙織 さん

自信をもってお届けします

ビッグファイブ
川原 健司 さん

商品の開発には、2年以上の期間を要しました。その甲斐もあり、自信を持って組合員さんへお届けできる商品が完成しました。キャベツの割合調整や、豚肉の仕込み方法に最後まで苦労しましたが、試行錯誤を重ね、満足のいく商品ができました。

「宮崎で大人気の持ち帰り餃子を再現しようと開発しました」とカタログで紹介してあったので、早速食べてみました。本当にそっくりでおいしくて、びっくりしました。とても嬉しかったです。

宮崎市の組合員さん

「てげうま餃子」の大ファンです。残った粉を水で溶いてフライパンに入れると、おいしい羽根ができて、餃子がワンランクアップします。

宮崎市の組合員さん

主人も「おいしい！」ってパクパク食べていたよ。5個ずつ食べたけど、足りんかったわ～！（笑）

高鍋町の組合員さん

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。

半分にしてもらえて良かったです

ご高齢の女性と一緒に来られていた息子さんから、声をかけられました。

息子さん「巻き寿司の4切れ入りを、半分にしてもらえませんか？」

佐藤さん「分かりました。少々お待ちください」

すぐに詰め直してお渡ししました。

息子さん「ありがとうございます。母には4切れは多くて…。半分にしてもらえて良かったです」

花ヶ島店（宮崎市）
惣菜部門
佐藤 雪江 さん

※量が多い時は、職員にお声がけください。詰め直してお渡しします。

そのまま使えるから助かります

レジでカットかぼちゃをご利用の組合員さんに話しかけられました。

組合員さん「指に力が入らないから、カットされたかぼちゃは、ありがたいわ～」

西さん「とても便利ですよね～！」

組合員さん「そうなのよ。スライスや角切りはそのまま使えるから助かります」

佐土原店（宮崎市）
レジ・カウンター部門
西 淑子 さん

※品揃えがない時は、職員にお声がけください。すぐにご用意します。

お好みの量でご用意します

組合員さん「豚肩ロース焼肉用を5枚だけ欲しいんですが…」

児玉さん「分かりました。少々お待ちくださいね」

すぐに詰め替えてお渡ししました。

組合員さん「ありがとう。ひとりぐらしだから、少しでいいのよ」

児玉さん「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」

花ヶ島店（宮崎市）
畜産部門マネージャー
児玉 卓也 さん

フランスパンのダイスカット承ります

フランスパンをご利用の組合員さんにお聴きしました。

松元さん「フランスパンはどうやって食べられるんですか？」

組合員さん「チーズフォンデュをしようと思います」

松元さん「でしたら、ダイスカットにしましょうか？」

組合員さん「してもらえるんですか？ぜひお願いします！」

花繰店（都城市）
ベーカリー部門
松元 和子 さん

少しお時間をいただき、カットしてお渡ししました。組合員さんも大変喜ばれました。

※ダイスカットとは、1辺が1cmくらいのさいころ形に切る方法です。

※都北店（都城市）、かおる坂店（宮崎市）、本郷店（宮崎市）には、ベーカリー部門はありません。

開発

さばのたっぷり明太バター焼き

1パック 328円（税込355円）

忙しい時やもう一品にぜひ！

脂ののったノルウェー産のさばに、バターを混ぜた明太子をたっぷりかけて、焼き上げました。

バターのコクと明太子の辛味が、さばによく合います。

仕入開発部
水産部門
坂本 将史 さん

〈お魚惣菜〉

水産コーナーでは、お魚を中心に海の幸を使ったお惣菜をご案内しております。「おいしい」と言っていただける商品をご案内できるように、新しい商品の開発に取り組んでいます。

磁気不良のコープカードは手数料なしで再発行できます

レジに来られた組合員さんの、コープカードのスキャン（通り）が悪くなっていることに気づきました。

組合員さん「最近カードが通らなくなってきて…」

宇佐見さん「そうですね。少し磁気が弱くなっているようなので、カードを作り直した方がいいかもしれませんね。磁気不良でしたらカード再発行の手数料もかかりませんので、サービスカウンターにお立ち寄りください」

柳丸店（宮崎市）
レジ・カウンター部門
宇佐見 ふさえ さん

※コープカードが通りづらくなった時は、サービスカウンターへお声がけください。再発行の手続きをさせていただきます。

私、こうしています

たまごスープは便利

私がぜひオススメしたい商品は、「たまごスープ」です。そのままでも十分おいしいのですが、

① 冷凍ほうれん草などの野菜をプラス
② ごま油を足して味変
③ ご飯を入れてたまご雑炊

わが家の子どもたちは、全部大好きです。

宮崎市のA・Oさん（40代）

旬の野菜のおいしい食べ方

今の時期ですと、「春菊」に食べやすい大きさに切ったちくわ・かまぼこ・玉ねぎを混ぜて、卵・小麦粉・砂糖・塩を入れてさらに混ぜ、かき揚げにします。ポン酢や「佐吉のたれ」をかけて食べると、お酒の友やご飯の友になり、美味しくいただくことができますよ！

三股町のK・Mさん（50代）

ピーマンを味噌汁に

ピーマンが大好きです。NHKの「ラジオ深夜便」の本を見ていたら、味噌汁にピーマン・トマトを入れるおいしい食べ方が書いてあり、入れたことのない私は恐る恐る入れてみました。アラっおいしい！ビックリです。その味噌汁にベーコン、モッツアレラチーズを入れると、さらにおいしいらしいです。試してみます。

宮崎市の組合員さん（70代）

さつま芋のサイコロ揚げ

1cm角に切った生のさつま芋をレンジでチンして、片栗粉をまぶして揚げた後、自分で浸けたはちみつレモンをかけて、おやつに食べました。孫たちと一緒にペロリと食べました。

国富町のH・Oさん（60代）

大根のひと手間

煮物のひと手間です。大根を一度冷凍してから、おでんの出し汁に入れて煮ると、味が染みやすくなります。

または、先にレンジでチンしてから煮る方法も、早わざですよ。

日南市のE・Nさん（50代）

私の工夫

・こんにゃくは食べやすい大きさに切って、ごま油で炒め、甘辛味で味付けします。
・油揚げは安くなった時にたくさん買って、いなり寿司用に味付けし冷凍しておきます。いざという時に役立ちます。
・合い挽きミンチでハンバーグを作り、冷凍します。孫たちが来た時に、焼いて出すと喜びます。

小林市のY・Kさん（70代）