●コープカードを忘れてもお買い物できます。またコープカードはコープみやざきの全店舗で使えます。（コープカードを使うと、商品のトラブルなどがあった際にお店からご連絡できます。ぜひ、お持ちください。）

※コープみやざきのどこのお店でも抽選できます。

肥後太鼓
1個 **155**円（税込168円）

抽選券
6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。

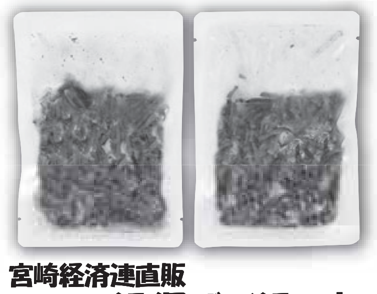
〈キリトリセン〉

故郷の食材を使って おいしい商品が できました！

花ヶ島（はながしま）店（宮崎市）品揃えマネージャー 永野 彬夫（ながの あきお）さんのお子さん 央橙（ひろと）くん

共同購入商品の品揃え・使い方交流部マネージャー（元仕入開発部）
福島 悠（ふくしま ゆう）さん

宮崎県産ごぼうと鶏肉を炭火焼風に味付けし、香りと塩加減にこだわって試作を重ねました。湯せんをして、温かいご飯に混ぜ込んでお召し上がりください。



宮崎経済連直販
コッコ飯 混ぜご飯の素
60g×2　430円（税込465円）

私がデザインしました！
ごぼうと白ごはんを持ったかわいらしい鶏の絵です。大人だけでなく、お子様にも興味を持っていただけると嬉しいです。

店舗支援部 ベーカリー部門 サポーター
斉藤 直也（さいとう なおや）さん

開発物語

「宮崎県産のごぼうと鶏肉を使いました」

店舗支援部
徳永 好哉（とくなが よしや）さん

●宮崎県産の素材を使った商品開発

コープみやざきは2022年にJA宮崎経済連（現JAみやざき）様と、「協同組合間連携に係る包括連携協定」を締結しています。その取り組みの一つである、宮崎県産の素材を活用した商品開発として、県産の乾燥ごぼうを使って商品開発を行うことになりました。話を受けた店舗支援部の徳永好哉さんは、「同じく宮崎特産の鶏の炭火焼と合わせて、混ぜご飯の素はできないだろうか」と考え、仕入担当の福島悠さん（現共同購入の品揃え・使い方交流部マネージャー）に引き継ぐ形で、商品開発がスタートしました。

●納得がいくまで試作を重ねる

経済連直販様の製造委託先である山口水産様も交えて、開発商品のイメージを打ち合わせし、試作品を作っていただきました。何度か試作品を作り直してみて、参加者が納得できる味に仕上がりましたので、その味を基準に商品化していくことにしました。

次に、レトルト（高温、高圧で殺菌して長期保存できるようにする加工）した後でも味に変化が出ないように調整しました。原料の鶏肉への下味の付け方や、使う部位の選定、炭火焼の風味を感じられる工夫、鶏肉がパサつかないような程良い脂感の調整、ごぼうの風味がなくならないように、など検食をしながら試作を繰り返しました。

さらに、できた商品をご飯と混ぜ合わせた時に、おいしく感じられるように味を調整して、ようやく商品が完成しました。商品名は「コッコ飯（はん）」と決め、親しみやすいようにかわいい鶏のデザインのパッケージでご案内しております。

●温かいご飯に混ぜるだけ、お好みでアレンジも

昨年10月の案内開始から、多くの組合員さんにご利用いただいています。「子どももおいしいと食べた」「好みでトッピングをアレンジしてみた」など、お気に入りの声も届いています。宮崎の手土産のひとつとしても、ご利用いただけると嬉しいです！

店舗商品の品揃え・使い方交流部 食品担当
梶原 教（かじはら たかし）さん

２合に対して２袋を混ぜました。おいしかったですよ。ほとんど子どもたちが食べて、私はちょっとだけでした。
都城市の組合員さん

ネギとごま油少しと刻みのりを混ぜたりして、食べています。子どもたちにはおにぎりにすると喜んでいます。
都城市の組合員さん

ご飯を超多めで混ぜてみましたが、おいしかったです。紅生姜を刻んで入れてみたところ、アクセントになって、さっぱりして色味も良くなりました。
延岡市の組合員さん

一度食べたらおいしくて、また買いに来ました。混ぜるだけだから便利です。
宮崎市の組合員さん

柚子こしょうを少し入れるとおいしくなって、お気に入りです。
高鍋町の組合員さん

お取引先の声

炭火焼風ということで、塩加減や炭パウダーの分量を調整して、どのようにバランスをとって味付けしたら良いか、苦労しました。ごぼうと鶏肉の食感を同時に感じられるよう、配合のバランスにも気を配りました。

(株)宮崎経済連直販
河野 勇（こうの いさむ）さん

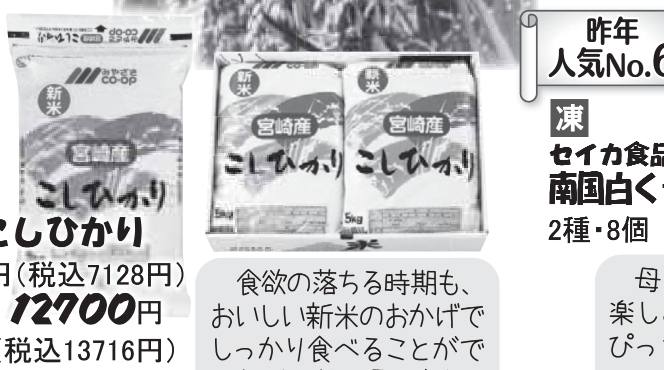
お中元

おいしさと涼しさを ありがとうの気持ちと一緒に

◆共同購入のお中元ギフトもお店で注文できます。
◆全国送料込みの価格です。
◆**ご注文は7月25日（金）まで**
サービスカウンターで承っております。

北小路（きたこうじ）店（延岡市）レジ・カウンター部門
甲斐 輝美（かい てるみ）さん

昨年人気No.2



新米
みやざきCO・OP **宮崎産こしひかり**
5kg **6600**円（税込7128円）
10kg（5kg×2） **12700**円（税込13716円）
※8月1日頃から受付順に発送。

食欲の落ちる時期も、おいしい新米のおかげでしっかり食べることができました。静岡県の方より

昨年人気No.6

凍
セイカ食品
南国白くまデラックス詰合せセット
2種・8個 **3900**円（税込4212円）

母が毎年送ってくれるので、楽しみにしています。暑い夏にぴったりのアイスですね。
神奈川県の方より

毎年贈られる方に好評です！
昨年、カタログから新米をお願いしましたら、依頼主、発送先の住所が印刷された注文書が送られてきました。とても助かりました。
新富町の組合員さん

昨年人気No.3

凍
中村食肉
お肉屋さんのポークステーキ
5枚 **2600**円（税込2808円）
8枚 **3800**円（税込4104円）

とてもやわらかくて、おいしかったです。調理も簡単で、忙しい日にもとてもありがたかったです。　大分県の方より

昨年人気No.4

みやざきCO・OP **国産若鶏チキン南蛮セット**
4袋（170g×4） **2200**円（税込2376円）
8袋（170g×8） **3900**円（税込4212円）

肉厚なのにやわらかく、食べ応えのあるサイズ感で良かったです。とてもおいしくいただきました。
福岡県の方より

昨年人気No.8

蔵
揚立屋
さつまあげ詰合せ木箱セット
11種・23個 **3300**円（税込3564円）

昨年も同じものを送っていただき、今年も首を長くして待っていました。やっぱり本場の味はおいしいです。
埼玉県の方より

※昨年の**人気No.1**の宮崎産完熟マンゴーは6月27日(金)までの受付です。

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。

1枚から購入できるのでいいですね

赤ちゃんを連れた女性の組合員さんから、
組合員さん「８枚切のを１枚だけ欲しいのですが、大丈夫ですか？」
宮里さん「はい。大丈夫ですよ。離乳食に使われるんですか？」
組合員さん「そうなんですよ。生協は１枚から購入できるからいいですね。なるべく新しいパンを食べさせたいので、助かります」

高鍋店 ベーカリー部門 マネージャー
宮里 有希（みやさと ゆき）さん

※必要な枚数を買うことができます。職員にお伝えください。

中身を確認してご利用いただけます

組合員さん「食べ頃のアボカドが欲しいんですけど、半分にカットしてもらえるんですか？」
近藤さん「はい、中身を確認してご利用いただけますよ。どれにしましょうか？」
一緒にお選びし、半分にカットしたものを見てもらいました。
組合員さん「きれいですね～。これにします。ありがとうございます」
近藤さん「いつでもカットしますので、お気軽にお声をかけてくださいね」
組合員さん「アボカド選びはよく失敗するので、助かります」

北小路（きたこうじ）店（延岡市）農産部門
近藤 美幸（こんどう みゆき）さん

※半分にカットしたアボカドは、ラップをしてお渡ししています。

くらしの積立から端数だけのお支払いもできます

901円お買い上げの組合員さんが、財布の中を見ながら、
組合員さん「あ～、さっきベーカリーで小銭を全部出してしまったんだったわ…」
園田さん「よろしければ、端数の1円だけくらしの積立からいただきましょうか？」
組合員さん「そんなことできるの？」
園田さん「はい、お釣りをくらしの積立に入金することもできますよ」
組合員さん「便利なのね～！いいことを教えてもらったわ。ありがとう」

小林店 レジ・カウンター部門
園田 千枝子（そのだ ちえこ）さん

※くらしの積立をご利用の際は、レジでの精算時にお申しつけください。

お好みの量でお作りします

組合員さん「宮崎牛のモモ薄切りが食べたいけど、高くてなかなか買えないのよ～。１枚だけとかお願いできないかな？」
大谷さん「１枚でも大丈夫ですよ。作ってきますので、少々お待ちください」
組合員さん「嬉しい！ありがとう！」

大塚（おおつか）店（宮崎市）畜産部門
大谷 美紀（おおたに みき）さん

※必要な量に対応いたします。職員にお伝えください。

開発

人気のかつ丼のだしを使いました

『唐揚げ親子丼』

小 **288**円（税込312円）
大 **498**円（税込538円）

生協で一番人気のカツ丼の出汁（かつお節・昆布を使った一番だし）を使い、唐揚げ親子丼に合うように配合し直して、おいしい親子丼ができ上がりました！出汁の優しいおいしさが引き立つ逸品に仕上がっています。ぜひお試しください。

仕入開発部 惣菜担当
藤本 翔太（ふじもと しょうた）さん

レシートに名前が載らないようにできます

マッチを３箱ご利用された組合員さんに、
塚原さん「何に使われるんですか？」
組合員さん「コープのレシートを燃やすのに使います。名前が載っているから、燃えるゴミにも出しづらくて…」
塚原さん「サービスカウンターでの手続きになりますが、レシートに名前が載らないようにできますよ」
組合員さん「そうなの！知らなかった～！教えてくれてありがとう。すぐに手続きして帰ります」

佐土原（さどわら）店（宮崎市）レジ・カウンター部門
塚原 かほる（つかはら）さん

※希望される方は、サービスカウンターにお申し出ください。

私こうしています

野菜のペペロンチーノ風

今マイブームになっているのが、野菜のペペロンチーノ風です。フライパンにオリーブオイルとチューブニンニクを2～3cmと鷹の爪1本を入れ、ひと口大に切った椎茸やオクラ（他、お好みの野菜）を入れて、ざっと炒めます。これだけでも結構味は整っていますが、物足りない場合はコープの白だしをちょっとだけ入れるとバッチリです。冷めてもおいしいので、お弁当の一品にもなり、野菜不足解消です。

延岡市のK・Oさん（60代）

たたきキュウリ

キュウリをたくさん頂いた時に、自己流で作ってみました。
① キュウリをジャバラ切りにしておきます。
② ジッパーの付いた袋に、塩少々、白だし少々、ゴマ油少量、鶏がらスープの素少量を混ぜておきます（お好みで調整）。
③ ①のキュウリを適当に手切りして、②に入れて混ぜます。
④ 最後に炒りゴマを入れてでき上がり。居酒屋さんと同じくらいおいしいですよ。

三股町のM・Kさん（50代）

トマトのチーズ焼き

① トマトは横に4つの輪切り、ベーコンも4つに切り、スライスチーズ1枚も4等分する。
② フライパンに少し油を引いてベーコンを焼き、その横にトマトも入れて焼く。
③ トマトに焼き色が付いたら、焼いたベーコンとチーズを乗せて、塩を振る。

宮崎市のM・Iさん（80代）

納豆トマト

納豆にザク切りしたトマトを入れて混ぜ、ご飯にかけて食べるとサッパリして、納豆嫌いな方も食べられるのでは…、と思います。

延岡市のT・Mさん（60代）