

ハト麦入り
さわやかブレンド茶
275ml(1本) **88円**
(税込96円)

抽 選 券

9月27日(土)～29日(月)に
サービスカウンターまで
お持ちください。

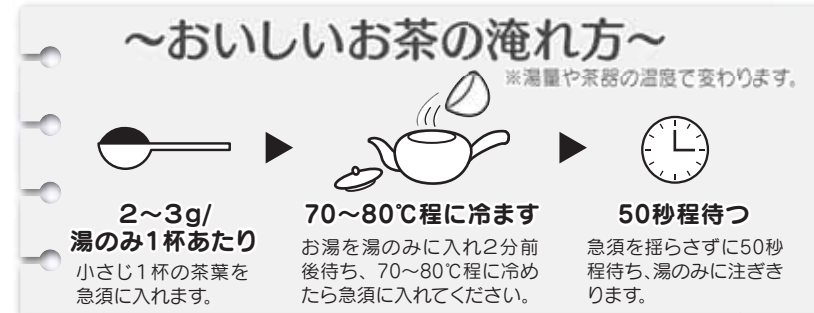
**特撰新緑の想い**

とっておきの
お茶



100g **950円**
(税込1026円)

新富町にある日本茶専門店「新緑園」の上煎茶。
まろやかな渋みの少ない一番茶を使い、甘みのある
味わいに仕上げました。

**コープみやざきのお茶**

深蒸し煎茶
(緑風)
100g **650円**
(税込702円)

深蒸し茶は長く蒸すことで、茶葉の
成分をより多く引き出すことができ
ます。口に含んだ時のまろやかな甘味
やコクがあるのが特徴です。

コクがあって甘味もあり、おい
しいです。おすすめです！
延岡市の組合員さん

値段も手頃で、お茶の甘味と香
りが他のよりあるから、主人と2
人こればかりよ。
宮崎市の組合員さん

開発物語**◆『よりおいしい緑茶を』**

全国的な日本茶の需要はやや減ってきている傾向のようですが、コープみやざきでの利用は伸びていました。その要因を見てみると、少し価格は高いのですが「特撰煎茶」が支持されていました。そこで、人気のあるみやざきコープ「新緑の想い」をベースに、茶葉のグレードを上げ少し価格を上げてもおいしいお茶の開発を始めました。緑茶の味は原料によるところが大きく、さらに蒸し方の違いでそれぞれ特徴が分かります。開発をお願いした新緑園さんからは、「中蒸しから深蒸しで作ってみたい」とご意見をいただき、試作を進めていただきました。

◆『香り、味、色味のバランス』

中蒸し、深蒸しの割合を変えながら試作を繰り返し、香りや色のバランスが良くなるように、ブレンドを決めていきました。最終的にはより深蒸しの割合を増やすことで、色合いがよりきれいに出て、旨味、甘味がより際立つように配合しています。

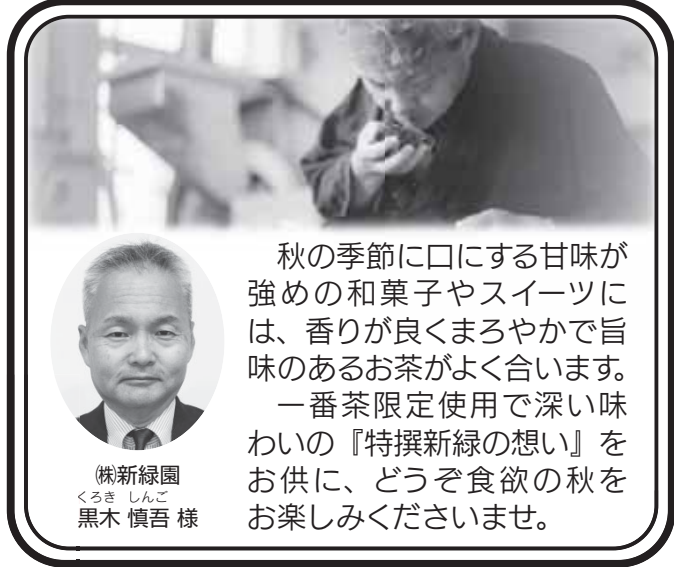
◆『特撰と名付けるからには…』

商品名は「特撰新緑の想い」としましたが、特撰と名付けるために成分分析を行い、『新緑の想い』より旨味や品質の数値が高く、渋味を感じさせるタンニンの数値は低いことを確認しています。

こうしてでき上がった商品は、品揃え開始前に職員でも試飲を行い、普段から「新緑の想い」を飲んでいる職員からも、「色がきれいで、味も深みと甘味があっておいしかった。これなら組合員さんにも喜んでいただける」と好評でした。



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)
ふくしま ゆう
福島 悠さん



秋の季節に口にする甘味が
強めの和菓子やスイーツに
は、香りが良くまろやかで旨
味のあるお茶がよく合います。
一番茶限定使用で深い味
わいの『特撰新緑の想い』を
お供に、どうぞ食欲の秋を
お楽しみくださいませ。



都城茶煎茶
100g **700円**
(税込756円)

都城産のやぶきた一番茶を使用した
上煎茶。やぶきたとはお茶の品種で、
煎茶としての品質(味や香り)がとても
優れていることが特徴です。

飲んだ後の香ばしさ、
二煎目でも香りがそのま
ま残っているからお気
に入ります。
都城市の組合員さん

低温でゆっくり
淹れると、甘味と
なんと表現していか
分らないぐらいの
旨味たっぷりのお茶
が楽しめました。
宮崎市の組合員さん

このお茶が飲み
やすくお気に入り
なの。寒い時はあ
ったかいお茶に限り
ます！
宮崎市の組合員さん

娘たちがお茶が好き
でね。すごくこだわ
ってるのよ！このお茶
がすごくお気に入り
なの。
都城市の組合員さん

香りが良く渋味が
少ないので、飲みや
すいです。お客さん
用、手土産用として
も重宝しています。
宮崎市の組合員さん



玄米茶
200g **458円**
(税込495円)

宮崎産の緑茶に国産の玄米
・宇治産の抹茶を加えました。
玄米の香ばしさと抹茶の風味
がおいしいお茶です。

香りが良いところが一番
気に入っています。その上、
味も良いです。それにお手頃
な価格で年中飲んでます。
宮崎市の組合員さん

あなたのご意見ご要望に全力で応えます

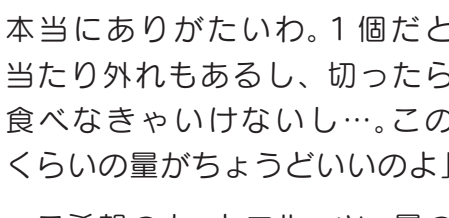
お店を利用されて困っていることは何でも言ってください。

**このくらいの量がちょうどいい**

組合員さん「りんごをカットしてあるのは
本当にありがたいわ。1個だと
当たり外れもあるし、切ったら
食べなきゃいけないし…。この
くらいの量がちょうどいいのよ」



「りんごのカットフルーツ」



日南店
農産部門
マネージャー
せんだ しゅうさく
千田 周作さん

ご希望のカットフルーツ、量の
要望についても、お気軽に近くの
職員へお声がけください。

レターパックも取り扱っています

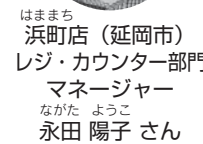
組合員さん「レターパックは置いていますか？」
永田さん「はい、販売しております」

組合員さん「郵便局はもう閉まる時間だし…。
聴いて良かったです！」



「レターパック」

◆対面でお届けし、受領印をいた
だく「**レターパックプラス**」(赤)
600円と、郵便受けへお届け
する「**レターパックライト**」(青)
430円があります。
詳しくは、サービスカウンターで
おたずねください。



はまき
浜町店(延岡市)
レジ・カウンター部門
マネージャー
あがた りょういち
永田 陽子さん

開発**焼くだけ簡単！牛フルコギ**

100g当たり **198円**(税込214円)

牛肉・野菜(たまねぎ・アスパラ・ごま)
にブルコギのたれを絡めています。フライ
パンで焼くだけの簡単調理。

牛肉を使った料理が、お手軽価格
で簡単に作れます。肉、野菜、ブル
コギのたれが一緒になってます
ので、フライパンで
焼くだけです。
たまねぎの甘味
とタレの辛さがうす
切りの牛肉に絶妙
に絡み、ごまの風味
も増しておいしい
一品がで上がり
ます。



仕入開発部
畜産担当
やまだ しげる
山田 茂さん

タルタルソースもお分けできます

組合員さん「このチューブ入りのタルタルソースは、惣菜の
チキン南蛮にかかっているものと同じですか？」



写真は約50g入っています。



写真は約50g入っています。

組合員さん「今夜はこのタルタルソース
でいただきます。楽しみ
です。ありがとうございます」
(税込184円)

※惣菜の職員に必要な量をお伝えください。

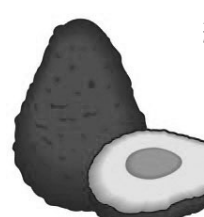


店舗支援部
惣菜部門
サポート
あらい まこと
甲斐 栄治さん

半分にカットしてお渡しします

アボカドを手に取り、少し考えているよう
の組合員さんが気になり、声をかけました。

椋木さん「中身が不安な時は、職員に声をか
けていただいたら、半分にカットし
てお渡ししますよ」



写真は約50g入っています。

組合員さん「そうなの？じゃあ、これを切って
くださる？」
すぐに半分にカットしてお渡ししました。

組合員さん「ありがとう。中身が見えると安心ですね！
またお願いするわね」



佐土原店
農産部門
むくのき
椋木 るみさん

くらしの積立は便利よ～

組合員さん「私は手が震えるから、いつもお
会計はくらしの積立で支払っている
の。これなら小銭を出さなくていい
し、後ろの人を待たせなくていい
から、便利よ～」



とお聞きしました。くらしの積立
のチャージ機も店内にあります
ので、ご利用ください。使い方が分からない時
は、サービスカウンター職員にお声がけください。



高鍋店
レジ・カウンター部門
いけだ ももか
池田 百花さん

私、ポテトサラダはこうしています**仕上げるにドレッシング**

わが家では仕上げるに、青じそドレッシング
や玉ねぎドレッシング、ピエトロドレッシング
などをひと回しかけて、よく混ぜて食べてい
ます。隠し味になり、おいしいです。

宮崎市の志多裕美さん(40代)

アレンジもします

ポテトサラダはマヨネーズが定番ですが、
私はそのまま、孫たちはマヨネーズ、娘たち
はドレッシングとそれぞれ。

また、塩コショウで味付け
したら、それをコロッケにし
たり、味付きの油揚げに詰め
たりすることもあります。
日南市のT・Yさん(70代)

**さつま芋のサラダ**

さつま芋の皮を剥き、レンジでチンして、
食べやすい大きさに切ったリンゴを入れ
て、マヨネーズで和えるだけです。簡単です
よ。

延岡市のN・Sさん(70代)

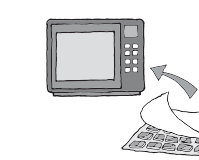
トーストに乗せて

具はシンプルに塩もみしたきゅうり、
ツナ、ゆで卵。味付けは塩コショウ、マヨ
ネーズ、少ししょうゆを入れて深みを出し
ます。主人の酒のつまみと子どもたちの
お腹を満たす一品。翌日はトーストに乗せ
て、チーズとケチャップをかけて、簡単朝食
のでき上がり。

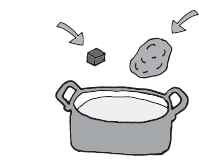
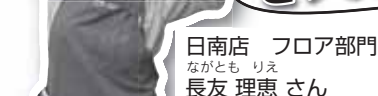
宮崎市のY・Eさん(30代)

カリカリベーコン

ポテトサラダにはカリカリベーコンを入れ
ます。フライパンで焼くのは面倒なので、キッチン
ペーパーに切ったベーコンを並べ、さらにキッチン
ペーパーで押さえます。600W
で、カリカリ具合を見ながら
加熱するとでき上がります。
宮崎市のN・Oさん(40代)

**コンソメで湯がく**

以前、NHKの番組で紹介されていたものを
参考に作っています。一番のポイントは、じゃが
芋をただ茹でるのではなく、コンソメを入れた
お湯で茹でることです。それと
じゃが芋を潰し過ぎないこと
です。炒めたベーコンを入れる
とおいしくでき上がります。
都城市のT・Tさん(50代)

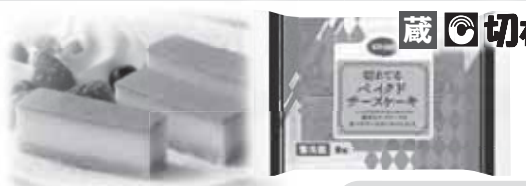
**おいしいお茶と一緒に
とっておきのスイーツ**

日南店 フロア部門
ながとみ りえ
長友 理恵さん

香ばしくローストしたアーモンド
を、たっぷり配合しています。アーモ
ンドは苦味の強い皮は除き食感が
残るように四つにカット。生地の
片側にぎっしりと散りばめました。
どこから食べても、アーモンドの
香ばしい風味と、カリッとした食感
が楽しめます。

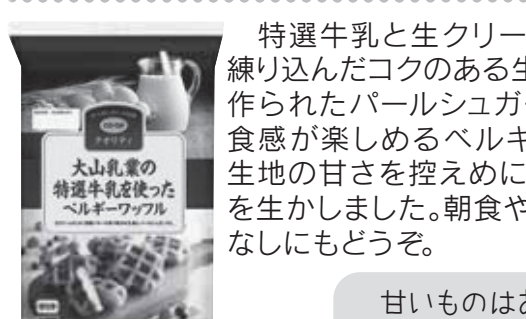
コープクオリティとは

おいしさにこだわった日本生協連の
ブランドで、
①原料や製造方法などおいしさの理由
が明らかなもの
②他の商品との違いが明確なもの
③100人規模の組合員さんで試してみ
て8割以上がおいしいと評価したもの
の3つのポイントを満たした商品です。



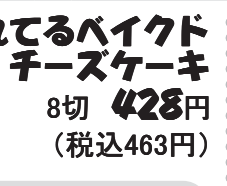
しっとりなめらかな
食感のバイクドチー
ズケーキを、食べやすい
大きさにカットしました。

食べてみたらおいし過ぎて
ビックリしたのよ！友人にも
オススメしたくなる味だね。
宮崎市の組合員さん



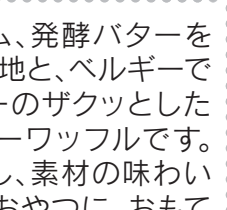
特選牛乳と生クリーム、発酵バターを
練り込んだコクのある生地と、ベルギーで
作られたパールシュガーのザクツとした
食感が楽しめるベルギーワッフルです。
生地の甘さを控えめにし、素材の味わい
を生かしました。朝食やおやつに、おもて
なしにもどうぞ。

甘いものはあまり食べないん
だけど、このワッフルは甘さが
ちょうど良くて食べやすい
から、自分へのご褒美として
食べています。
高鍋町の組合員さん



食べてみたらおいし過ぎて
ビックリしたのよ！友人にも
オススメしたくなる味だね。
宮崎市の組合員さん

特選牛乳と生クリーム、発酵バターを
練り込んだコクのある生地と、ベルギーで
作られたパールシュガーのザクツとした
食感が楽しめるベルギーワッフルです。
生地の甘さを控えめにし、素材の味わい
を生かしました。朝食やおやつに、おもて
なしにもどうぞ。

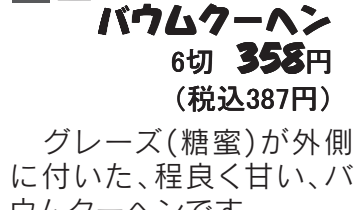


甘いものはあまり食べないん
だけど、このワッフルは甘さが
ちょうど良くて食べやすい
から、自分へのご褒美として
食べています。
高鍋町の組合員さん



食べてみたらおいし過ぎて
ビックリしたのよ！友人にも
オススメしたくなる味だね。
宮崎市の組合員さん

特選牛乳と生クリーム、発酵バターを
練り込んだコクのある生地と、ベルギーで
作られたパールシュガーのザクツとした
食感が楽しめるベルギーワッフルです。
生地の甘さを控えめにし、素材の味わい
を生かしました。朝食やおやつに、おもて
なしにもどうぞ。



甘いものはあまり食べないん
だけど、このワッフルは甘さが
ちょうど良くて食べやすい
から、自分へのご褒美として
食べています。
高鍋町の組合員さん