

簡単！便利！あったかい… おいしい麺であつたまる～ 今年も新しい仲間が加わりました！ お手軽な冷凍麺はいかがですか～

本郷店ご利用の組合員さんの
わたせのり子
渡辺 紀子 さん(右)と
はるみ
娘の 明海 さん(左)

讃岐包丁切り かけうどん



アイマックフーズ
讃岐包丁切りかけうどん
1食(229g) **758円**(税込171円)

3種類の具材(わかめ、きざみ揚げ、ねぎ)付も嬉しい、お鍋に入れやすい1食タイプのかけうどんです。コシのある麺を包丁切りすることで、麺の角が立ち、かつお風味のつゆがよく絡まります。ご家族の人数に合わせてご利用ください。

主人がうどん好きでね。朝から食べたりするから、1食ずつ使えるこの商品が助かっているのよ。

高鍋町の組合員さん

わかめとあげが入っていて、サツとできて食べられるので良かったです。おいしかったです。

綾町の組合員さん

開発物語



仕入開発部
冷食担当
みのだ やすみ
豊田 安美 さん

◆『せっかく品揃えするなら、喜ばれる商品を』

近年の物価高騰からか、1食入りの商品がよく利用されてきています。改めて品揃えを覗いてみると、1食入りでつゆ付きのシンプルなおうどんの品揃えがないことに気づきました。

せっかく品揃えするなら、他の商品でお鍋に入れやすいと喜ばれている「丸型」で、少し具も入っていると、鍋で煮るだけですぐ食べられるので喜ばれるのではないかと考え、新たに開発することにしました。

◆『お取引先のご協力で開発スタート』

開発はこれまでも『榎原うどん』や『とまとラーメン』など、コープみやざきの商品をいくつも作っていただいている、アイマックフーズ様にお願いしました。市販の商品で四角形の4食入りならあるということで、その商品を試食してみるととてもおいしかったことから、その商品を基に、目指す商品を作っていただけることになりました。

◆『ちょっとの具材で満足度アップ』

原料や物流費が高騰している中で、どんな具材を組み合わせれば価格以上に満足していただけるかと悩みました。

当初は「揚げ玉、わかめ、ねぎ」で考えましたが、揚げ玉に代えて、よりつゆとの相性が良い「きざみ揚げ」をトッピングすることにしました。

◆『具材を足してより満足度アップ』

丸形に成形された麺に、3種類の具材をトッピングした1食タイプのかけうどん、利用しやすい商品ができました。そのままでも物足りない方は、具材を足してお召し上がりください。



アイマックフーズ
つちはし ひでかず
土橋 秀多 さん

もちもち感のある麺と3種の具材

このかけうどんのこだわりのポイントは、もちもち感のある包丁切りの麺、シンプルな3種の具材、かつお風味のきいたつゆのバランスです。シンプルだけに、食べ飽きない商品に仕上がったと思っています。ご家庭の冷凍庫に、常備していただけるうどんになれば幸いです！

コープのお店で人気の冷凍麺はこちら！

ずっと人気No.1

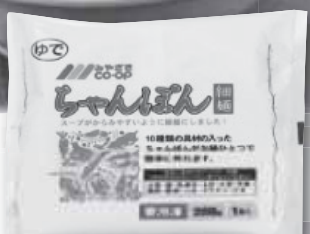
地元老舗店監修

残ったスープはリゾットで

柳丸店ご利用の
組合員(K.N)さん

孫が毎日お腹を空かせて来るから、これを作ってあげるのよ。具もいっぱい入ってて、スープもおいしいから、孫は全部飲み干してしまわう。これが一番好きなのよ。

日南市の組合員さん



アイマックフーズ
冷凍ちゃんぽん(細麺)
1食 **298円**
(税込322円)

コクのあるスープがよく絡む、10種の具材が入った、食べやすい細麺です。

これ、すごくおいしいわ！だしの味が最高！寒い時はなおさらおいしく感じるわ。いつでも食べられるように常備しているのよ。

日向市の組合員さん



アイマックフーズ
柿の木茶屋監修
榎原うどん
1食で268g **258円**
(税込279円)

細めのうどんに、えび天ぷら・山菜・わかめ・かまぼこを盛り付け、だし感のある特製のつゆをセットしました。柿の木茶屋監修。

チーズをのせて食べても合うのよ。普段はスープは残すんだけど、これは全部飲み干したわ。

日南市の組合員さん



アイマックフーズ
とまとラーメン
1食 **258円**
(税込279円)

コシのある麺に、鶏肉・小松菜を盛り付け、トマトをベースに、チキンエキスとにんにくを効かせたスープをセットしました。

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。

大丈夫ですよ。また補充しておきます！



組合員さん「『シャキシャキ茎わかめ』好きなのよ～。今私が購入したら、全部なくなってしまうけど大丈夫？」

日高さん「お好きなんです。大丈夫ですよ。また発注して補充しておきますので、お好きなだけご利用ください」



カネリョウ海産
シャキシャキ茎わかめ
30g×3 **248円**
(税込268円)

組合員さん「ありがとう。よく利用するので、いつも置いてあると嬉しいですよ」

日高さん「分かりました。担当者に伝えて、品切れしないようにしますね」



あかえ
赤江店(宮崎市)
フロア部門
ひだか なつみ
日高 奈津美 さん

「店舗にここに便は便利」と聞いて来ました



初めて『店舗にここに便』をご利用の組合員さんから、お聴きしました。

組合員さん「今までヤマトさんに直接持って行っていたんですが、友人に『お店で買ってそのまま送れる、コープのここに便がいいよ!』と聞いて来ました。宅配料金も少し安くって嬉しいです!」



高鍋店
レジ・カウンター部門
かりう はるか
狩生 遥香 さん

新商品

お待たせしました!『ギョロっち』の味と食感をお試しください。



1パック(30g×4枚) **198円**(税込214円)
魚のすり身にオキアミ、玉ねぎを加えパン粉を付けて揚げました。カレー風味の練り製品です。

延岡市の岸上蒲鉾様と共同開発した商品です。何度も試作を繰り返し、よりご満足いただける味や食感となるよう進めました。子どもから大人まで親しみを持って欲しいという思いで、商品名を「ギョロっち」にしました。

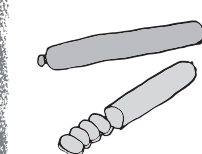


仕入開発部
和日配担当
いしかわ ひろし
石川 裕 さん

私、ポテトサラダはこうしています

魚肉ソーセージが合います

わが家の定番のポテトサラダは、必ず魚肉ソーセージを入れます。程よい甘味もあり、おいしいです。いつも常備しています。



延岡市のS・Nさん(50代)

和風にアレンジも

わが家は生の玉ねぎを必ず入れます。ベーコンをカリカリに焼いたのを入れたり、また、塩昆布を入れたりすると、和風になりおいしいです。



宮崎市のM・Mさん(50代)

隠し味にメープル

わが家は必ずロースハムを入れます。そして、メープルシロップをちょっと入れます。おいしいです。



都城市のY・Kさん(60代)

味変で大人の味に

わが家は味変で、わさびやマスタードを入れて、大人のポテトサラダを作っています。



宮崎市のY・Fさん(60代)

さつま芋がベース

わが家はさつま芋中心です。さつま芋は茹でてつぶしておき、きゅうりを塩もみし、リンゴは小さく薄切っておきます。この3品を、マヨネーズと好みのヨーグルトを半々の割合で入れて混ぜると、おいしいですよ。



高鍋町にK・Tさん(80代)

おからでヘルシー

隠し味は甘酢です。もしくはすし酢でもOKです。味が締まります。ポテトサラダではなく「もどき」ですが、じゃが芋の代わりにおからで作ると、ヘルシー感が味わえておいしいです。



宮崎市のA・Sさん(50代)