



浜町店 農産部門
りゅう みずす
龍 美鈴 さん

しっとり♪ねっとり♪ 大人気！ 甘〜い、焼き芋は いかがですか〜



焼き芋



花ヶ島店品揃えマネージャー ながの あきお さんのお子さん
きさ 心彩 さん(左)と 央橙 さん(右)



生産者さま

主に宮崎県都城市、
鹿児島県財部町で獲れた
原料を使用しています。

この辺り

※原料の産地は、店舗や
時期によって変わるこ
ともあります。

産地の様子

都城の ベジエイト(株)です。

年間約3,500tの
甘藷を生産しており、
貯蔵施設で寝かせた
おいしい「紅はるか」
を、コープみやざき様
の店頭へお届けしています。

おいしい芋を育てるために日々、
天候や気温に合わせての栽培、肥料
等のこだわりをもって、手入れを行っ
ています。

組合員の皆様に喜んでいただける
よう、従業員、生産者一同がんばり
ます。これからもよろしくお願いいたします。



ベジエイト株式会社
課長
たちやま だいち
立山 太一 さん



仕入開発部
農産担当
はば としみつ
馬場 利光 さん

ねっとり系の「紅はるか」を 使ってます！

原料を確保するのに時間がかかり、最初に
佐土原店で品揃えを始めてから6年かかって
しましたが、お取引先のご協力もあり、
16店舗全店でおいしい焼き芋をご案内でき
るようになりました。品種は
「紅はるか」。しっとり、ねっとりした食感が
特徴で、とっても甘〜い焼き芋になります。
組合員さんの「冷やしてもさらに甘みが
増しておいしいよ」という声から冷やし
焼き芋も品揃えするようになりました。

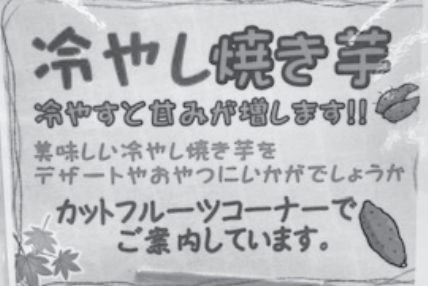


お店の焼き芋がおいしくて、お店に入る
なり真っすぐ焼き芋に直行します。たく
さんは食べられないので、一番小さな物を
買います。

大塚店ご利用の組合員さん



お取引先（ベジエイト(株)さま）の
生産者の皆さん



冷やし焼き芋
冷やすと旨みが増します!!
美味しい冷やし焼き芋を
デザートやおやつにいかがでしょうか
カットフルーツコーナーで
ご案内しています。

カットフルーツ
コーナーで、
冷やした焼き芋
もご案内して
おります。

★お好みの大きさの商品をお選びいただ
けます。価格はグラム単価でのご案内です。

コープの焼き芋大好きです！冷やし
焼き芋はスイーツみたいで、温かいのは
食感も私好みでドンピシャです。仕事
をがんばったご褒美に、よく購入しています。
宮脇店ご利用の組合員さん

いろいろ食べ比べてみましたが、やっ
ぱりコープの焼き芋が断然おいしい！
お店に行った時は必ず、ケースをのぞいて
買ってしまいます。
北小路店ご利用の組合員さん

ホッと一息 ホットなおやつ



佐土原店 フロア部門
たにくち こうき
谷口 恒希 さん



具たっぷり
豚まん
5個入 178円(税込193円)
2個入 428円(税込463円)

これはひと口目で具の
味がして、本当に具た
っぷりなんだなと思い
ました。ボリューム満点
なので、休日のお昼でも良
そうです。
高鍋町のD・I さん

国産の豚肉、豚脂、
玉ねぎ、キャベツを
使用した具を、もっ
ちりふんわりとした
皮で包みました。



たこ焼
かつおだしのきいた
とろ〜り食感
20個入

かつおの風味
としょうがを効
かせ、中はとろ〜
りなめらかな食感に
仕上げたたこ焼
です。



たこ焼
かつおだしのきいた
とろ〜り食感
7個入 110円(税込119円)
20個入 280円(税込303円)

わが家では、みんな生協の
たこ焼のファンです。レン
ジでチンは勿論、油で揚げても
おいしいですよ！競争で食
べるのであ〜という間です。
川南町のY・Nさん



懐中
1個 150円(税込162円)

お椀に割って入れ、
熱湯を注ぐだけで、
本格的なおしるこを
楽しめます。最中が
香ばしい風味です。

甘さがちょうど良く体が
温まっておいしかったで
す。おしるこがさらさら
しているのもいいです。
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ね。

味が分からない商品は試食できます



組合員さん「このドレッシングはおいしい？」

甲斐さん「よろしければ試食されませんか？お好みの味じゃなかったらもったいないので…」

組合員さん「おいしくなかったらもったいないものね。本当にいいの？」

甲斐さん「大丈夫ですよ。野菜を準備して来ますので、少々お待ちください」

準備した野菜にドレッシングをかけて、試食していただきました。

「おいしいわ。1本いただきます」

その後、近くにおられた組合員さんにも、試食をしていただきました。

※味が分からない時や確かめたい時は、試食もできます。近くの職員へお声がけください。



はままち
浜町店（延岡市）
フロア部門
かい みねこ
甲斐 峰子 さん

造花のカットも承ります



造花をご利用の組合員さんがレジを済ませてサービスカウンターにられました。

組合員さん「少し短くしてもらえますか？」

山崎さん「はい。どれくらい切りましょうか？」

お好みの長さにカットして、お渡ししました。

組合員さん「ありがとう。いつもお墓で折り曲げたり、ハサミで力を入れてカットしたりで、大変だったのよ。助かるわ〜」



かおる坂店（宮崎市）
レジ・カウンター部門
やまさき みゆき
山崎 美由紀 さん

※造花カット用のペンチは、サービスカウンターにご用意しております。お気軽にお声がけください。

簡単調理品コーナーのタレもお分けできます



組合員さん「ここはトンテキのタレは置いていないですか？」

岡田さん「申し訳ありません。トンテキのタレは品揃えしていないのですが、簡単調理品コーナーの味付けのタレでしたら、お肉の量に合わせてご用意できますよ」

とご案内して、豚ローステキカツ用に合うタレをいくつかご提案しました。

組合員さん「では和風あごだし醤油にします」と言われたので、使われるお肉の量を確認し、大きめのビニール袋にタレを入れて、

岡田さん「この袋の中で味付けをしてください」

とお渡ししました。

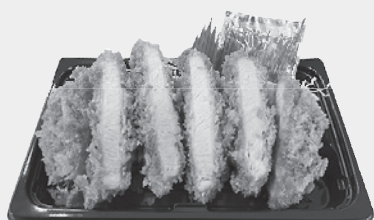
※買い物商品について、量目の要望、カットの要望、味付のご相談にも応じます。近くの職員へお声がけください。



ほんごう
本郷店（宮崎市）
畜産部門
おかた まきこ
岡田 真規子 さん

改善

衣はサクッと！中はジューシーに！ ローストンカツ



ローストンカツ
1枚 398円
（税込430円）
ハーフ 220円
（税込238円）



1枚あたり160gと、より肉感を楽しんでいただけるロースとんかつにリニューアルしました。肉質は柔らかくジューシー、衣はサクサクと仕上がるようパン粉にもこだわっています。そのままでももちろん、カツカレーやカツサンド、かつ丼などアレンジしても更に美味しく召し上がれます！



仕入開発部
惣菜担当
にしだ こはる
西田 小晴 さん

素敵な一年になりますように！



レジで下着や靴下などを利用された組合員さんのカードを通したところ、お誕生日の音楽が流れました。

酒井さん「お誕生日おめでとうございます！」

組合員さん「今日は誕生日なので生協さんに来ました。食料品もお米も1割引で利用できて、本当に嬉しいわ。さらに、『おめでとう』の言葉とお菓子までいただいて、とてもいい気分です。ありがとうございます」



酒井さん「こちらこそありがとうございます。素敵な一年になりますように…」

とお伝えしました。

※お誕生日のプレゼントは、店舗によって異なります。



佐土原店（宮崎市）
衣料部門
マネージャー
さかい まゆみ
酒井 真裕美 さん

私こうしています

サバ缶を使ったサラダ

〈材料〉・サバ水煮缶……………1個
・千切り大根……………1袋
・小松菜……………少々
・マヨネーズ……………適宜

〈作り方〉

- ① 千切り大根はサッと水洗いし、ハサミで切って絞っておく。
- ② 食べやすい大きさに切った小松菜をレンジで2分チンする。
- ③ ボウルに、①と②と水煮缶を汁ごと入れ、全部混ぜてマヨネーズで和えると、とてもおいしいサラダになります。

延岡市のY・Hさん（70代）

缶詰でアレンジ

非常食用に買い置きしていた缶詰の利用法です。

◆イワシ等の魚の缶詰（味は何でも良い）を深めの皿に汁ごと移し、千切ったキャベツを入れて、油をひと回しかけてラップをし、レンジで1～2分程度チンするだけです。

◆焼き鳥の缶詰を小鍋に入れて、弱火にかけ汁がグツグツし始めたら溶き卵を入れ、フワッと混ぜます。炭火焼き風の親子丼の完成です。スライスした玉ネギをレンチンして加えても良いです。

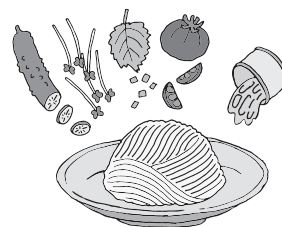


延岡市の組合員さん（60代）

冷製パスタ

パスタは茹でて冷ましておく。ツナ缶を汁ごと、トマト、大葉、貝割大根、きゅうり、みょうが（野菜は好みの大きさに切っておく）と、白だし大2、オリーブオイル大1、にんにく、コショウ。全部混ぜていただきます。

夏の暑い時に食欲がない日々が続いても、これは食べることができました。ずっとハマって毎日のように食べ、家族が飽きてしまうほど食卓に出していました。



日向市の組合員さん（40代）