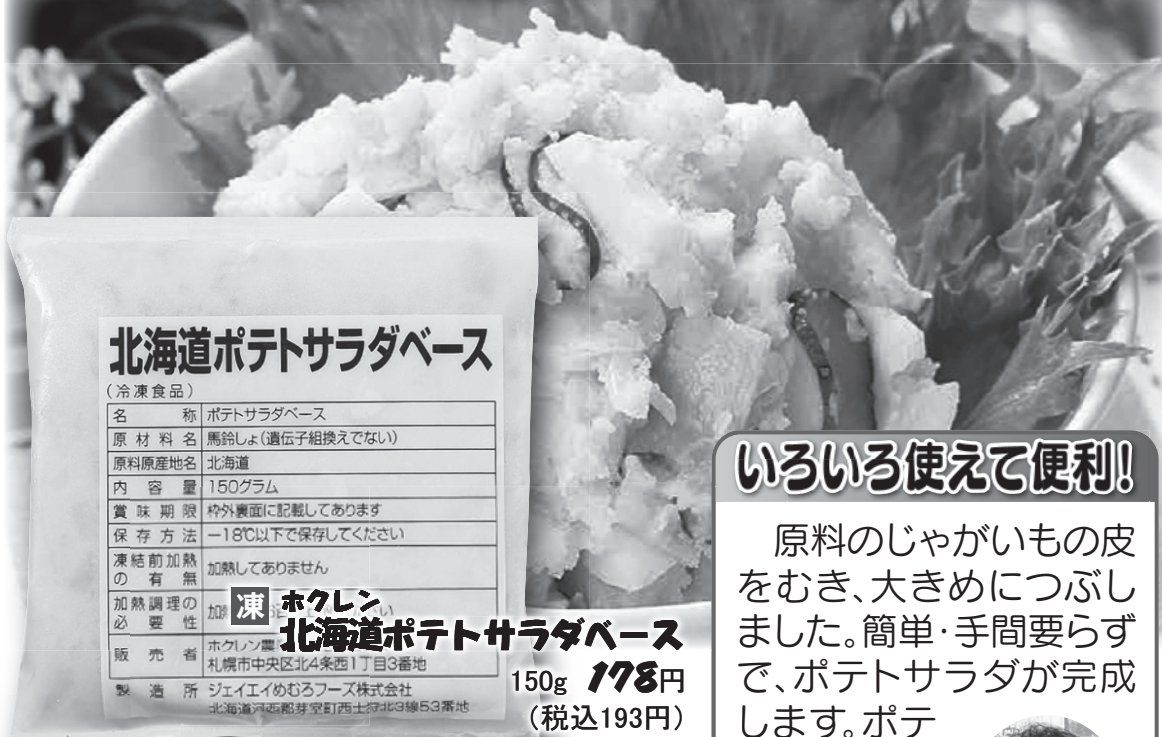


何かと忙しいこの季節…

あると便利な商品で時短調理!



財光寺店ご利用の
ほんだ みのる
本田 稔 さんの
ごうせい
お孫さん 航晴 くん



北海道ポテトサラダベース

(冷凍食品)

名称	ポテトサラダベース
原材料名	馬鈴しょ(遺伝子組換えでない)
原料原産地名	北海道
内容量	150g
賞味期限	外包装面に記載してあります
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加
販売所	ホクレン 北海道ポテトサラダベース
製造所	ジェイエイめむるフーズ株式会社 北海道河東郡芽室町西土1北9線53番地

150g **178円**
(税込193円)

原料のじゃがいもは、ホクレンオリジナル品種「マチルダ」を使用しています。このじゃがいもはホクレンがスウェーデンから導入後、試験を重ね、平成5年に、北海道優良品種に選定されました。北海道十勝を中心に栽培され、味が濃厚で甘味の強いのが特徴の品種です。

いろいろ使えて便利!

原料のじゃがいもの皮をむき、大きめにつぶしました。簡単・手間要らずで、ポテトサラダが完成します。ポテサラだけでなく、コロッケなどいろいろ使えて便利な商品です。



ホクレン
農業協同組合連合会
かめだ ようすけ
亀田 陽介 さん



コロッケに!

じゃがいもの味がしっかりしているの、甘くておいしいコロッケが作れるのよ。

延岡市の組合員さん



グラタンに!

牛乳でのばして、塩こしょうで味付け。ベーコンやほうれん草を炒めたものとチーズを乗せて、オーブンで焼くと、ポテトグラタンができますよ。

宮崎市の組合員さん

ポテサラちくわに!

加熱したポテトサラダベースに、ゆで卵、かに風味かまぼこ、玉ねぎ、にんじんをみじん切りにして加え、塩こしょうで味を調えポテトサラダを作ります。ちくわを縦半分に切り、切れ目を開いて中にポテトサラダを詰め、衣(溶き卵、小麦粉、米粉)を付けて油で揚げます。安くておいしいおかずのでき上がりです。

延岡市の組合員さん

ばあちゃんのポテサラ!

茹でてつぶしてあるので、好みの具を入れるだけで楽です。ひ孫が、『ばあちゃんのポテトサラダはとってもおいしい♪』と言って、パクパク食べています。

宮崎市の組合員さん



花線店ご利用の
しもむら みのり
下村 美法 さん

野菜を加えて炒めるだけ!

お肉コーナーの冷凍食品でご案内しています



国産豚肉の唐揚げと黒酢を使ったタレがセットになった商品です。好みの野菜と一緒にフライパン調理するだけ!

組合員さんの声から生まれたこの商品は、家庭で手作りするような本格的な味わいと食感で、お子様から高齢者まで楽しめる、マイルドな味付けが特徴です。



凍 **フリマハム**
うまか酢豚
240g **438円**
(税込474円)

手軽で簡単にできて、とても助かっています。冷凍食品とは思えない味!おいしいですよ!

日南市の組合員さん

肉が揚げてあるから、好きな野菜を入れてフライパンで炒めるだけで、簡単に本格的な酢豚ができます。

宮崎市の組合員さん

お肉一つひとつが大きくて、食べ応えがあるので、家族みんなのお気に入りです。

延岡市の組合員さん

豚肉がやわらかくて、味付けも良く、野菜もおいしくいただけます。

日南市の組合員さん

今日は豚汁で決まり!

国産のささがきごぼうと千切り人参をミックスしました。きんぴらごぼうやかき揚げ、炊き込みご飯の具材や、マヨネーズと和えてサラダにもどうぞ。チャック付。

200g **275円**
(税込297円)



お弁当にササッときんぴら、昼食にパッとかき揚げ、夕食に急いで豚汁と、とても重宝しています。わが家には欠かせません。

宮崎市の組合員さん

ごぼうの風味が残っていておいしいです。切ってあるので、すぐに調理できて助かります。

宮崎市の組合員さん

忙しい時にも本各豚汁!

レンジでチン具たくさん豚汁
1パック **348円**(税込376円)

惣菜コーナー

温めると





手間なし簡単!

ふた
やきやま
ぶた汁こんにゃく
150g **118円**
(税込128円)

豚汁などの汁ものに最適な大きさ、厚さにスライスしたこんにゃくです。

いつでもおいしい豚汁を!

豚汁(フリーズドライ)
4食入り **398円**
(税込430円)

信州みそを使用したまるやかでコクのある豚汁です。豚肉・にんじん・油揚げ・ごぼう・ねぎ入り。

ラブルなどがあつた際にお店からご連絡できます。ぜひ、お持ちください。)

【三角くじの変更についてのお知らせ】

ハロー!コープに付いていた抽選企画の三角くじは、10月号より廃止とさせていただきます。それに代わる企画として、毎月のお楽しみ市3日間に、組合員番号による抽選を行っています。

ご本人のコープカードを使ってレジを通られた組合員さんを対象として、ランダムに抽選を行っています。当選者には、レシートに続けて『**ご案内カード**』が出ます。その『**ご案内カード**』をサービスカウンターにお持ちいただければ、抽選商品と交換いたします。

どうぞ、お楽しみ市3日間のお買い物と一緒に楽しみください。

※『**ご案内カード**』とは…レジでレシートに続いて出て来る、お店からのお知らせ(おせちや恵方巻案内など)が記載されたカードのことです。下は見本です。

お楽しみ市企画
当選

当たり!



おめでとうございます! $\vee(\geq \vee \leq)$ /
ささやかなプレゼントをご準備しております。
今回のお楽しみ市3日間(土~月)の間に、
サービスカウンターにてこの券とお引き換えください。

生活協同組合 コープみやざき

12月号の抽選商品

きな粉

100g **118円**
(税込128円)



12月13日(土)~15日(月)に、当たりの
ご案内カードを、サービスカウンターまで
お持ちください。

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。

魚を焼いてお渡ししました



さんまを見ていた組合員さんより、
組合員さん「家のグリルが壊れたから、魚が焼けないの。焼いてもらえますか?」

外山さん「手数料と20分程いただければ、焼いてお渡しできますよ」

組合員さん「ありがとう。お願いします」



ほんどう
本郷店(宮崎市)
水産部門マネージャー
とやま よしのぶ
外山 義信 さん

紙袋をご用意しています



果物を数種類購入された組合員さんがいらっしゃいました。

組合員さん「果物を差し入れに持って行きたいんだけど、紙袋はありますか?」

野元さん「はい。無地の袋が10円で、コープの文字とイラストが入っている袋が30円です」

と伝え2種類の紙袋をお見せしました。

組合員さん「30円の紙袋がデザインもかわいくて良いね。こちらを2枚お願いします。分厚くて丈夫そうだし、良かった」



とほく
都北店(都城市)
レジ・カウンター部門
のもと みほ
野元 美穂 さん

開発 水産コーナーのお惣菜

まぐろのカマ(塩焼き)



100g当たり **198円**(税込214円)

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、『おいしい!』と言っていただけの商品の開発に取り組んでいます。お忙しい時やもう一品何か欲しい時など、お魚屋さんのお惣菜をご利用ください。

脂がのった天然きはだまぐろのカマを塩焼きにしました。脂と旨みが広がり、ジューシーで食べ応えがあります。少し醤油をかけたり、レモンをしぼってかけたりしてもおいしいと思いますよ。ぜひお試しください。



仕入開発部
水産担当
さかもと のぶちか
坂本 将史 さん

白ご飯に変えて欲しい



60代くらいの女性の組合員さんが、『揚げ物少なめ弁当』のもち麦ご飯と十六穀ご飯を持って来られ、

組合員さん「どちらも白ご飯に変えて欲しいのですが…」

佐藤さん「分かりました。少しお待ちください」

白ご飯に代えてお渡ししました。

組合員さん「今日は白ご飯の気分だったんです。ありがとうね」

佐藤さん「そうなんですね。いつでもお声がけください」



はながし
花ヶ島店(宮崎市)
惣菜部門
さとう ゆきえ
佐藤 雪江 さん

迎春の準備 愛されて50年以上! コープの無漂白数の子



蔵 **塩かすのこ松**
300g **3480円**
(税込3759円)

コープ無漂白数の子は、50年以上愛されている人気の商品。供給開始の1973年から、「数の子本来の風味」と「ポリポリ食感」を大切に、商品づくりが続けられてきました。



あかね
赤江店(宮崎市)
水産部門
ゆあさ りゅういち
湯浅 龍一 さん

原料の仕入れから、製造・供給まで責任をもってお届け!

品質の良い数の子を仕入れるために、毎年日本生協連の職員が現地に滞在し、原料を目利きして買い付けています。中国の加工工場にも専任の職員が常駐し、品質の管理を行っています。



ポリポリ食感の秘密はカナダ産!

以前は、北海道でも豊富に獲れていたニシン。だんだん獲れなくなり、「黄色いダイヤ」と呼ばれるほどに高価になりました。食感の近い数の子を探し求め、カナダ産にたどり着きました。

原料はニシンの卵巣と塩だけ!

数の子本来の風味を大切にするため、無漂白にこだわって製造。そのために重要なのは鮮度の良さ。漁獲後はできるだけ早く冷凍し、鮮度の良さを保っています。



凍 **味付け数の子**
80g **1180円**
(税込1275円)

手軽に食べられる味付け数の子は2年前にリニューアルしました。かつおだしで味付けしていますので、おいしさはそのまま減塩を実現しました。醤油を使用しないことで、大豆や小麦のアレルギーをお持ちの方でも食べられます。

年末商品及び 年末年始営業時間のご案内

日付	年末商品・開始/締切案内
25 ^水	生餅 迎春予約商品締切 (惣菜オードブル、お寿司、刺し身など)
26 ^木	迎春用おせち・かまぼこ販売開始
27 ^金	
28 ^土	
29 ^日	年越しそば販売開始
30 ^月	
31 ^火	営業時間 AM9:00~PM6:00
1 ^水	
2 ^木	全店 店休日
3 ^金	
4 ^土	初市(営業開始日) 「全品5%引き企画」(たばこ等一部の商品を除きます) 営業時間 AM10:00~PM8:00
5 ^日	通常通りの営業

価格は通常価格ですが、お楽しみ市3日間にお買い得価格になる商品もあります。 マークは日本生協連、 マークはコープみやざきの開発商品です。