



2月3日(火)は『節分』

恵方に向かって
丸かぶり!

各店のサービスカウンターで予約受付

1月8日(木)から26日(月)まで



今年おすすめの新商品!!

海老が主役!

約10cm

約4cm

神の海老レタス巻き
中巻きハーフ

1パック 400円(税込432円)



仕入開発部 惣菜担当
ふじもと しょうた
藤本 翔太 さん

ひと口目から海老!

「お寿司屋さんで出てくるような、大ぶりでプリプリしたえびの入った巻き寿司が食べたい」という声を受けて、「神の海老」にたどり着きました。香川県にある FGROW JAPAN (エフグロウジャパン) 様に、コーパスみやざきオリジナルの商品づくりにご協力をいただき、ひと口目から海老のプリプリ感とレタスのシャキシャキ感を感じてもらえる、海老レタス巻きが完成しました。

旨味たっぷりで
プリッぱり!

『神の海老』は海水養殖。高い塩分濃度で育てることで身が引き締まり、旨味成分のアミノ酸が多く含まれた海老に育ちます。

ローストビーフ太巻(ハーフ)

約10cm

約5cm

1パック 650円
(税込702円)



サーモンの太巻(ハーフ)

約10cm

約5cm

人気のサーモン巻がさらにおいしくなって登場!
サーモンたっぷりで、食べ応えも抜群です。
1パック 650円
(税込702円)

エフグロウジャパン
FGROW JAPAN
工場長
りゅう こん
劉琨 さん

恵方巻に関する情報は、コーパスみやざきのインスタグラムでもご紹介しています。
上の二次元コードからアクセスできますよ!

お家で手巻き寿司

手ばなせ
ないんで酢



500ml 498円
(税込538円)

組合員さんへのアンケートを基にして、酸味が若干強めで甘さを抑えた調味酢に仕上げました。酢のもの、マリネ、酢飯などが簡単にでき上がります。一度使うと、「手ばなせない!」と思つていただける商品です。

「手ばなせないんで酢」にハマってるの。セロリや大根を漬けておくだけでおいしく仕上がって、本当に手放せないんです。リンゴ酢入りだから、他の人気の合わせ酢とは全く違います。開発してくれた人に本当に感謝します。

日南市の組合員さん

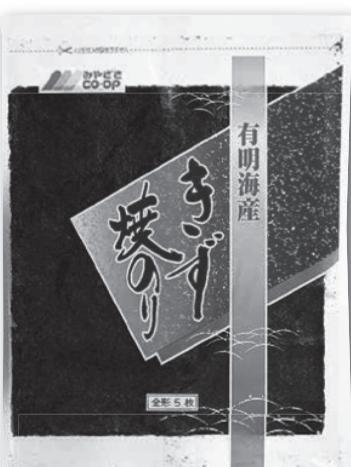
酢のものや
お寿司に使
います。いろ
いろ使
えて重宝して
います。

延岡市
の組合員さん

家族みんな酢が苦手で、野菜はいつもドレッシングなんです。試しにこの酢を使つて食べたところ、ツンとしなくてまろやかで、とてもおいしかったです。

宮崎市の組合員さん

みやざき
CO-OP 有明海産
きず焼のり



全形5枚入 258円
(税込279円)

わが家では年中、行事にレタス巻きを作りますが、のりはこれしか使いません。孫も私の作るレタス巻き、納豆巻き、シーチキン巻きなどペロッと食べてくれます。おにぎりも夫が好きなので、一年中切らしたことがありません。5枚入りなのも気に入っています。

宮崎市の組合員さん

巻き寿司が食べたくなったら、この焼のりを使います。すし飯を広げ、カニかま、レタス、マヨネーズですぐレタス巻きができるので、満足しています。

宮崎市の組合員さん

値段も安くおいしいので、よく利用しています。すし酢と冷凍ボイルエビを買って、レタス巻やエビきゅうり巻を作っています。家族みんな大好きです。おにぎりや巻き寿司、きざみのりなどいろんな使い方をしています。

西都市の組合員さん

味も香りも大変いいし、量が少なめなので使いやすいです。使う時にパリッとしていて助かります。おにぎりや手巻き、お餅にいろいろと活躍しています。本当に味、香りがいいです。

宮崎市の組合員さん

おにぎり
よ
鬼除け汁も
簡単!



北小路店 農産部門
すが ななせ
菅七彩 さん

鬼除け汁は豚汁に大豆を加えた節分にぴったりの汁物です。大豆水煮を使うと簡単にできますよ~。恵方巻のお供にどうぞ。



野菜(水煮)
コーナー

上野食品
大豆水煮
140g 158円
(税込171円)



あなたのご意見ご要望に全力で応えます

お店を利用して困っていることは何でも言ってくださいね。

1個からお取り置きできます



揚げパン(きなこ)を1個ご利用の組合員さんが、
組合員さん「今日は揚げパンが1個しか残ってなかつたわ~。
もう1個欲しかった…」

と残念そうにおっしゃつたので、オーナーオーダーのご案内をして、ベーカリー部門の直通の電話番号が載つてゐるカードをお渡ししました。

組合員さん「じゃあ今度から電話をして、
取り置きしてもらいます」



さいこうじ
財光寺店(日向市)
ベーカリー部門
くろぎ きよみ
黒木 清美 さん

※都北店(都城市)、かおる坂店・本郷店(宮崎市)には、ベーカリー部門はありません。

残念な思いをされないように試食をおすすめ



組合員さん「『ふぞろいバウムクーヘン』はおいしいですか?」

吉川さん「私は大好きですけど、よろしければご試食されてみませんか?」

その場ですぐ袋を開け、ご試食いただきました。



あかえ
赤江店(宮崎市)
フロア部門マネージャー
よしかわ よしこ
吉川 余史子 さん

吉川さん「たくさん入っているので、
お好みじゃないと残念ですね。残りは他の組合員さん
にもご試食していただくので、大丈夫ですよ!」

組合員さん「すごくおいしかったから、今日は『バウム
クーヘン』をいただくわ」

1月号の抽選商品

テーリィ ヨーグルッペ

(ヨーグルッペ、フルーツミックス、いちご、りんごの中から
1点お渡します。)

200ml(1パック) 各78円(税込85円)

※種類ごとの準備数には限りがあります。ご了承ください。

◆1月24日(土)~26日(月)に、レジで当たつた
方だけに出る『ご案内カード』を、サービスカウンタまでお持ちください。商品をお渡しします。



すりゴマと紅生姜

コープの冷凍ちゃんぽんは大好きで、いつも利用しています。そのままだと、手抜きをしているように見えるので、器に入れた後に、中央にすりゴマを乗せて、その上に細切りの紅生姜を盛り付けます。彩も良くなり、さらにおいしそうに見えますよ。



宮崎市のK・Aさん(80代)

とろろ・なめこ・おくら

うどんやにゅう麺の上に、コープの
冷凍食品『とろろ・なめこ・おくら』(4個
入り)を乗せて食べています。
体にも良いと思います。



小林市のY・Nさん(60代)

粉チーズでクリーミーに

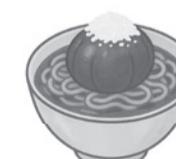
シーフードのカップ麺を、お湯ではなく
牛乳で作り、仕上げに粉チーズをかけ
ます。コクのあるクリーム
パスタのような味わいになります。



宮崎市のH・Nさん(50代)

トマトの湯むき

わが家ではトマトラーメンに、トマトの湯むきを
乗せて、その上にチーズを乗せます。スープと
チーズが絡んで、とてもおいしい
です。



宮崎市のY・Sさん(50代)

酢

麺類にちょい足しするには、「お酢」です。ラーメンを作った時に入れることが多いです。気分的なものなのか、気持ちあつさりした味わいになり、食べやすくなります。



宮崎市のE・Tさん(70代)