



故郷の料理を味わって!

# 暑い夏は、やっぱりこれ! サラサラッと手早く食べられます!

浜町店  
フロア部門  
くろぎ まき  
黒木 麻紀 さん



## みやざき CO-OP 冷や汁の素



かつおだしを効かせた希釈タイプの冷や汁の素です。



### お気に入りの声を励みに!



富士醤油株式会社  
おおも あつし  
大友 敦様

毎年、たくさんの組合員さんから寄せられる、お気に入りの声を励みにして、製造しております。ごまとピーナッツ、かつおの風味を生かした、コクがあり、よか出汁が出ちよる冷や汁です。

## 開発物語

『みやざきCO・OP 冷や汁の素』のご案内開始は、17年前の2009年です。永い間、組合員さんに利用され、たくさんのお気に入りのお声をいただいている人気の商品ですが、初めから冷や汁を開発しようとしたわけではありませんでした。



仕入開発部  
惣菜担当  
かわさき くによし  
川崎 國義 さん

### ■みそを使った麺つゆやドレッシングの開発のつもりが…

「日本の調味料を代表するみそを使った麺つゆや、ドレッシングはできないだろうか」、と考えられていたところから開発がスタートしました。「どんな商品ができるか?」、元料理人で店舗の惣菜商品の開発も担当している、仕入開発部の川崎國義(かわさきくによし)さん(料理人くによし)が、レシピを担当することになりました。川崎さんは試作を重ねる中で、「料理店を営んでいた頃に使っていた冷や汁を、麺つゆとしてアレンジできないか」と思いつきました。

### ■試作した冷や汁をそのまま商品化

その冷や汁は、だしにはかつお・あじ・さば・昆布を使い、まろやかな味に仕上げられています。さらにみそ・ごま・ピーナッツ粉末を混ぜ合わせ、焦げないように焼くことで、みその香ばしさ、コク、風味がかわります。でき上がった試作品を麺つゆとして素麺を試食したところ、「おいしい!」と好評。「このまま『冷や汁の素』として開発しては?」と進められました。

### ■一発OK!

開発は、大分県の富士醤油様にご協力をお願いし、川崎さんの試作した冷や汁とレシピを持って訪問しました。同じ味での商品化をお願いしたものの、家庭用と作る量が違うため「うまくできないのではないか」の心配もありました。しかし、そんな心配をよそに、何と1回目の試作でOKになりました。何度も試作を繰り返すのが商品開発の常ですが、こんなこともあるんですね!

### ■ストレートタイプも同じ味に

品揃えを開始した『みやざきCO・OP 冷や汁の素』は、大好評でした。それ以前から品揃えのあった、ストレートタイプの冷や汁も同じ味に改良され、新たな人気商品として生まれ変わっています。ちなみに、当初開発予定だった麺つゆやドレッシングは、残念ながら開発断念となりました。

暑くて食欲がないときにサラサラッとかきこめます。みそとかつおの風味が相性ピッタリで、いくらでも食べられます。

宮崎市の組合員さん

一度試食し、『また食べたい!』と思うほど、だしがよく効いて良い味でした。庭のしそを摘み、きゅうりをサッと切り、冷えた豆腐とともに混ぜていただきました。この手早さも良いです。その上、食欲が出て元気にもなれそうで、ありがたいです。

小林市の組合員さん

暑くて食欲が出ない時や、仕事で疲れて夕飯の準備も面倒な時に、よく食べているわ。やっぱり夏は冷や汁やね。

宮崎市の組合員さん

みそとかつおの風味の相性がバッチリです。好みで味の調整ができるのも、希釈タイプのいいところですね。

宮崎市の組合員さん

もっとお手軽に!

みやざき CO-OP 冷や汁ストレート

150g 198円 (税込214円)

佐土原店  
フロア部門  
たにくち こうき  
谷口 恒希 さん

ご飯と切った野菜にそのままかけるだけで、冷や汁のでき上がり!ごまとピーナッツのコクと、かつおのだしが効いた、ストレートタイプ一人前の冷や汁です。

ストレートタイプなので、野菜を切って混ぜるだけで手軽においしく、食欲のない時でもあっさり食べられています。

日向市の組合員さん

だしが効いていて、すごくおいしいです。食が細い主人も、『おいしい!』とおかわりします。

小林市の組合員さん

きゅうりや豆腐を準備すればすぐにできるから、夏の間は必需品です。

宮崎市の組合員さん

## 作ってみよう! みやざき CO-OP いりこ で冷や汁

### 材料 (2~3人分)

- ・きゅうり… 200g
- ・豆腐… 1/2丁
- ・いりこ… 約40g
- ・ごま… 大さじ3
- ・味噌… 大さじ2
- ・冷水… 2カップ
- ・白だし… 小さじ1
- ・ねぎ… 適量
- ・大葉… 5枚

- ① 豆腐は水切りしておく。きゅうりは輪切りにして軽く塩もみしておく。大葉・ねぎは刻んでおく。
- ② いりこをフライパンで乾煎りする。パリっとなればOK。
- ③ いりこをすり鉢かフードプロセッサーで粉々にした後、ゴマを追加し、粉碎する。
- ④ 味噌をアルミホイルに塗り、オーブントースターでほんのり焦げ目がつくまで加熱する。
- ⑤ 「③と④」をよく練り混ぜる。これで、いりこ味噌ペーストの完成。
- ⑥ 分量の冷水に白だしを混ぜ、⑤に少しずつ加えて溶きのばす。
- ⑦ ぎゅっと絞ったきゅうりを入れ、豆腐を手でつぶしながら⑥に入れる。
- ⑧ 冷蔵庫で⑦をよ〜く冷やして、アツアツご飯にかけて、薬味をかけてどうぞ。



九州、瀬戸内海で獲れたカタクチイワシを使用しています。身がやわらかく、だしがよく出ます。チャック袋入。



みやざき CO-OP いりこ  
100g 398円 (税込430円)



みやざき CO-OP いりこ  
200g 780円 (税込843円)

# 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。

## どのお店のレシートでも後付けできます



コープカードをお忘れの組合員さんがいらっしゃいました。

押川さん「もったいないので、後付けしてくださいね」

組合員さん「えっ！後付けできるの？知らなかったわ～！」

押川さん「次回、レシートとコープカードを、サービスカウンターにお持ちください。他の店舗でも大丈夫ですよ」

組合員さん「そうしますね。ありがとう」



みやわき 宮協店(宮崎市) レジ・カウンター部門 おしかわ ゆうこ 押川 優子 さん



## コープカード掲示でお得に利用



よく買い物に来られる組合員さんが、県外からのお友だちと一緒にレジに来られました。

組合員さん「宮崎のお土産やったら、ここにいろいろあるから、連れて来たよ。今からミヤチクに宮崎牛を食べに行くのよ！」

武脇さん「いいですね。ゆっくり堪能してくださいね。そういえば、コープカードを提示すると、5%割引してもらえるのをご存じですか？」

組合員さん「えー！知らん知らん」

生活サービスのチラシをお渡しし、説明しました。

組合員さん「話して良かったわ。教えてくれてありがとう！」



かおる坂店(宮崎市) レジ・カウンター部門 たけわき よしえ 武脇 良枝 さん



## 揚げてくれて本当に助かりました



コープの「大きなエビフライ」を手にした組合員さんから、

組合員さん「揚げてもらえるって、何かに書いてあったけど、揚げてくれるの？」

加工手数料がかかることをお伝えし、お預かりしました。

永野さん「夜ご飯ですか？」

組合員さん「そうなんです。今日は家族の介護で時間がないから、揚げてくれて本当に助かりました。ありがとう」



ほんごう 本郷店(宮崎市) 惣菜部門 なかの はつみ 永野 初美 さん



## ご希望の商品をお作りします



組合員さん「きなこ豚の生姜焼き用はできませんか？他のコースで作ると、固くて脂が気になるの」

瀧門さん「できますよ。少々お待ちください」

脂の少ないところを選んで作り、お渡ししました。

組合員さん「すごい！嬉しい！久々に食べられます。ありがとう」



あかえ 赤江店(宮崎市) 畜産部門 はまかど たつや 瀧門 達矢 さん



開発

## フルーティな甘味と酸味

### まぐろかつの 大根おろしソースかけ

水産コーナーのお惣菜

野菜もたっぷり！



1パック 350円 (税込385円)

人気のまぐろ南蛮漬けに、柑橘系が新登場。大根おろしに、りんご、洋なし、すだち、ゆず、だいだいの5種の果汁を加えたソースをかけていますので、フルーティな甘みと酸味に仕上がっていますよ。



仕入開発部 水産担当 さかもと のぶちか 坂本 将史 さん

## 6月号の抽選商品

### 牛乳かりんとう

68g 98円 (税込106円)

◆6月27日(土)～29日(月)に、レジで当たった方だけに出る「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。商品をお渡しします。



## 私、「ほうれん草」はこうしてます

### 3種類の作り置き

ほうれん草1束をサッと茹でて3等分にして、それぞれ食べやすい大きさに切ります。ほうれん草のごま和え、コーン入りソテー、ツナ入りソテーと3種類作り、カップに入れて冷凍して、日替わりで弁当に入れていきます。ほうれん草は冷凍しても味が変わらず、お弁当で野菜が欲しい時に便利です。



日向市のT・Tさん(60代)

### 缶詰で和える

茹でたほうれん草とその他の茹で野菜(白菜、人参、コーンなどあるもの)を、『そのまんま酢のもの』で味付けし、ツナ缶やサバ水煮缶と和えるだけ。簡単です！



宮崎市のH・Mさん(60代)

### 簡単に一品

今までは味噌汁に入れることが多かったのですが、最近は、茹でてポン酢とかつお節をかけるだけの簡単料理にハマっています。白ごまをかけるとうさらにおいしいです。



都城市のA・Sさん(30代)

## ココットが簡単

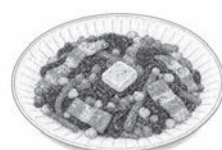
冷凍しておいたほうれん草は解凍して、味付けし耐熱容器に入れ、卵を落としてトースターで焼くココットを作ります。忙しい朝にも簡単に作れておいしいです。ベーコンや明太子などいろいろトッピングして、さらにおいしさアップで楽しめます。



宮崎市のA・Nさん(50代)

## いろんな付け合わせに

ベーコン、ほうれん草、ミックスベジタブルを塩コショウで炒め、最後にバターを絡めます。簡単ですが、いろんな料理の付け合わせにでき、とてもおいしいです。



宮崎市のA・Yさん(50代)