

見た目は変わっても……

中身はず〜っと
変わらないおいしさ!

おいしさは
そのままですよ〜!



花ヶ島店(宮崎市)
フロア部門研修
ささき りこ
佐々木 理子 さん



マルツネ
生しぼりもめん
400g **138円**
(税込150円)

マルツネ
生しぼりもめん
2分割
200g×2 **148円**
(税込160円)



『大豆を加熱せずに豆乳を絞る製法』で、生大豆から絞った豆乳を使用することにより、雑味や渋味がなく、甘味が広がる豆腐になります。

愛知県知立市の
マルツネ様にお邪魔しました



仕入開発部
和日配担当
いしかわ ひろし
石川 裕 さん



株式会社マルツネ
こんどう つねたか
近藤 恒孝 さん

●パックデザインの変更

コープみやざき様とは30年のお付き合いとなります。組合員の皆様には長い間お世話になり、私どもとしても思い出のあったデザインでしたが、この度、新しいデザインに変更しました。陳列されている豆腐は、買われるまで2秒ほどしか見られていないそうです。そこで、ひと目でマルツネの豆腐とわかっていただけるようなデザインに変更いたしました。

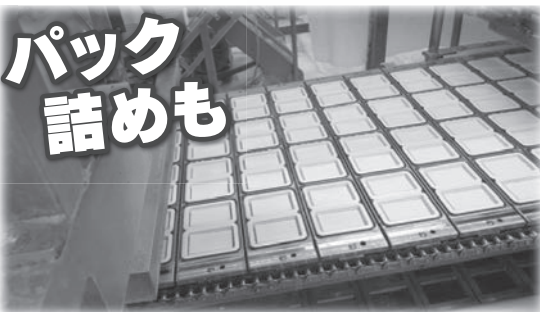
●原料からこだわった作り方

原料の大豆は富山、岐阜、北海道産を、バランス良くブレンドして使用しています。消泡剤は使わないように徹底しており、豆乳を煮た時に出る泡は、真空にする装置を使って消しています。なるべく人の手をかけずに衛生的に作ることで、賞味期限の長い豆腐になります。

機械化された
衛生的な工場



半分
カットも



パック
詰めも



コンテナに
詰めるのも

味噌汁によく使うけど、コープにしかないからいつも買っているの。これを食べたら、他の豆腐は食べられないわ。
延岡市の組合員さん

この豆腐をいつも買っているの。朝はおみそ汁で食べるけど、そのまま醤油をかけて食べてもおいしいよ。
延岡市の組合員さん

味噌汁に使うの。やわらかくて、煮崩れもしないし、食感もいいの。
高鍋町の組合員さん

食欲がない時でも、この豆腐はおいしくて助かります。大葉やねぎ、かつお節、生姜を乗せて、醤油やぼん酢、その日の気分 Dressing などをかけて食べます。
日向市の組合員さん

やっぱりこれだね!
人気のコープのお豆腐



財光寺店 フロア部門
やなぎた ひろかず
柳田 大和 さん



国産大豆の
もめん豆腐2分割
150g×2 **138円**
(税込150円)

国産大豆・にがり使用。
かためなので、白和えにも
適しています。



ミニとうふ絹
150g×3 **128円**
(税込139円)

国産大豆・にがり使用。
やわらかい食感の絹ごし
充填豆腐。冷奴、お味噌汁、
麻婆豆腐などにも。

初めて買って見たらおいしかったよ。白和えに使ったら、この豆腐はすごくかためで使いやすいわ。
延岡市の組合員さん

主人のお気に入りなの。他の豆腐は食べないけど、これはかたさもちょうど良く、おいしいみたいよ〜。
高鍋町の組合員さん

大豆の味がしっかりしていて、この豆腐が一番好きです。これにコープのうま〜く醤油をかけて食べています。
宮崎市の組合員さん

おいしさ、手軽さ、サイズ感、三拍子揃った商品です。毎日食べるので、切らないようにしています。
西都市の組合員さん

冷奴を
もっとおいしく!

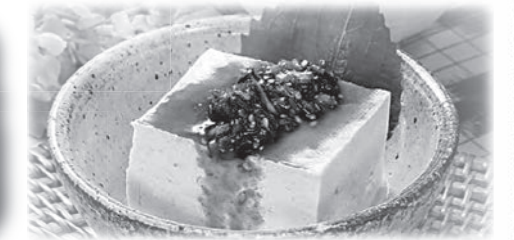


東京コールドチェーン
凍 おくらとなめこの山芋和え
50g×4 **378円**
(税込409円)

山芋と茎わかめ、なめこと、彩りのきれいなオクラを薄味に仕上げ、食べやすいよう小袋にしました。



マルゼン
にらタレカツ
230g **398円**
(税込430円)



国産にらを、しょうゆベースのピリ辛味に調味しました。冷奴・湯豆腐やラーメン等の薬味として、または野菜炒め等の調味料としても、ご利用いただけます。

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。

お楽しみ市企画の抽選を行っています



レジ精算時にレシートと一緒に、「お楽しみ市企画当選」のご案内カードが出ました。

山下さん「おめでとうございます!抽選商品と交換しますので、こちらをサービスカウンターまでお持ちください」



ざいこうじ
財光寺店(日向市)
ベーカリー部門
やました ゆか
山下 悠香さん

組合員さん「えっ!本当に?嬉しい!初めて当たったからびっくりした!以前の三角くじの抽選では当たったことがなかったから、当たるとは思ってなかったわ。ありがとう!」
と、とても喜ばれました。

くらしの積立の便利な使い方



レジで精算の際、小銭が1円足りず、お札を出そうとされた組合員さんがいらっしやったので、

行天さん「くらしの積立から1円いただいてよろしいですか?」

組合員さん「そんなことができるの?知らなかった～」



みやわき
宮脇店(宮崎市)
ベーカリー部門
ぎょうてん みちこ
行天 道子さん

と驚かれました。「お支払い金額の一部だけ利用できること」や、「お釣りをチャージできること」もお伝えしました。

組合員さん「それは便利ね。教えてくれてありがとう」

とお礼を言われました。レジでの支払いでは、くらしの積立もご利用できます。職員に「くらしの積立で支払います」とお声がけください。

レシートに くらしの積立の残高を表示できます

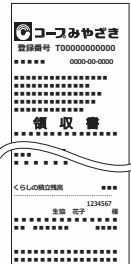


組合員さん「くらしの積立の残高がレシートに載るようにできると聞いたのですが…」

山口さん「はい、できますよ。本日手続きをしましたので、来週の火曜日からレシートに表示されます」



はままち
浜町店(延岡市)
レジ・カウンター部門
やまぐち ようこ
山口 洋子さん



組合員さん「自分でも調べられるけど、コープさんはこういう『辛い所に手が届く』ところがいいがね!」

※「くらしの積立残高レシート表示」については、サービスカウンター職員へお問い合わせ・お申し込みください。

生活サービスセンターに頼んで良かった!



組合員さんからお聴きました。



組合員さん「エアコンの汚れがずっと気になっていたので、思い切って生活サービスセンターに電話をしました。すぐに業者さんを紹介していただき、あらかじめ料金も教えていただきました。当日掃除に来ていただいた方も親切丁寧で、優しく接していただき、エアコンも綺麗になり安心しました。お支払いもお店のサービスカウンターで良いとのこと。なんて便利!頼んで良かったです。ありがとうございました」



日南店
レジ・カウンター部門
まき えつこ
牧 悦子さん

くらしの中でお困りことは、まずは生活サービスセンターにご相談ください。TEL: 0985(29)5800

改善

小袋のわさびも 入れないようにしました

水産コーナー・惣菜コーナー



小袋のしょうゆとわさびを準備しています。

お寿司に添付しておりましたわさびは、「使わない」「無駄になる」という声もいただきましたので、全商品への添付は終了し、必要な方にお取りいただく形へ変更いたしました。これまで通り必要な方は、お寿司コーナーにて必要な数をご自由にお取りいただけます。



しょうゆ・わさびなしの商品です。



仕入開発部
惣菜担当
ふじもと しょうた
藤本 翔太さん

7月号の抽選商品



たらみ くだもの屋さん ミックスゼリー

160g **128円**
(税込139円)

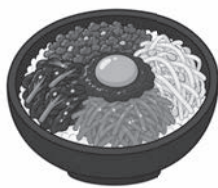
◆7月25日(土)～27日(月)に、レジで当たった方だけに出る「ご案内カード」を、サービスカウンターまでお持ちください。商品をお渡しします。

私、ほうれん草はこうしています

ビビンバ丼の完成

ほうれん草はビビンバで使います。挽肉をニンニクと砂糖と醤油で炒めて、取り出します。ほうれん草と人参の千切りともやしを、それぞれ別々にゴマ油と『鶏がらスープの素』で炒めて、最後にご飯の上にきれいに飾り付けて、コチュジャンと生卵を乗せて完成です。

ご飯とタンパク質、野菜が同時に摂れて、おいしい完全食ができます。



宮崎市のM・Oさん(40代)



鶏がらスープ
3.5g × 12 **118円**
(税込128円)

私の取り入れたい食材No.1

私はほうれん草があったら、その1. ペペロンチーノの具材。その2. ジャガ芋を茹でてつぶして塩味をつけ、その上に茹でたほうれん草を乗せ、『鶏がらスープの素』をパラパラ振ります。その上にチーズを乗せ、トースターで5分程チン。その3. 白だしで味を付け、溶き卵、ほうれん草でかき玉汁風。

ほうれん草は貧血予防、免疫力向上、美肌効果、腸内環境改善に良いと言われていて、私が食事メニューに取り入れたい食材No.1です。



都城市のM・Oさん(50代)

ほうれん草とホタテの簡単蒸し

<材料は適宜、人数に合わせる>

- ① ホタテは両面に片栗粉をまぶしておく。
- ② ほうれん草は4cm長さ、玉ねぎは1cm幅、赤パプリカは細切り、生姜は千切りにしておく。
- ③ 全てをボウルに入れて混ぜる。
- ④ クッキングシートの中央に塩昆布(好みの量)を乗せ、その上に③の野菜を重ね、さらにホタテを並べる。
- ⑤ 上下・両端を合わせるように折り込み、左右をねじってとめる。



- ⑥ フライパンに水を1cmくらい入れ、⑤を入れて約10分蒸す。
- ⑦ ポン酢しょう油でいただく。

宮崎市のT・Hさん(70代)