



今日の昼は何にしよう?

簡単なのに! うまいもの!

夏休みの昼食にもいいね!



開発物語

◇開発のきっかけ

数年前、人気商品だった「鉄火丼の素」が、お取引先の都合で品揃えできなくなりました。その後、再開のご要望もたくさんいただきましたが、代替りの商品をなかなか見つけられませんでした。新たに商品開発をするに決し、店舗の水産部門にお魚を納品していただいている有限会社丸哲様に相談して、一緒に開発していただけることとなりました。

◇おいしくてお手軽な商品をめざして…

開発は、仕入開発部の坂本将史（さかもとのぶちか）さんが担当。以前品揃えしていた「鉄火丼の素」のまぐろのカット方法やたれの味など、有限会社丸哲の日高様と確認をして、同じ味・内容量、ご利用しやすい価格でご案内できることをめざして、商品開発がスタートしました。まぐろはたれが染み込みやすく、口にすじが残らないように、ひと切れずつ手でカットしていただくことになりました。たれは日本食研株式会社様にご協力いただき、三度目の試作で宮崎の方の好みに合う少し甘めのおいしいたれが完成しました。でき上がったたれにまぐろを漬け込んでみると、想像以上に黒く変色してしまう問題が発生しましたが、まぐろの解凍具合を調整して解決しました。

◇より親しんでいただける人気商品になるように…

有限会社丸哲様より、でき上がった商品をおいしく召し上がっていただけるように、「おいしい召し上がり方」を記載したラベルを作成していただけることになり、商品名は宮崎に馴染みのある名前を「まぐろ漬け丼」に決定しました。手軽においしいまぐろ丼を召し上がっていただける商品ができ上がったと思います。



キハダマグロのスライスを、宮崎の方に好まれる甘めの醤油に漬け込み、コクと旨味を引き出した商品です。
※水産の冷凍コーナーで品揃えています。 さかな屋さん目利きの

まぐろ漬け丼

お召し上がり方

- 1 袋ごとボウルに入れて流水で2〜3分解凍
 - 2 丼に盛ったご飯にタレだけをかける
 - 3 まぐろを盛り付けて薬味を飾る
- お店レベルの盛り付けに! いろいろと組み合わせてください
定番: のり・ねぎ・大葉・カイワレ
サラダ風: レモン・玉ねぎ・トマト・オクラ・ほうれん草
健康的: 納豆・とろろ・温玉・アボカド・めかぶ
例) 玉ねぎスライス→まぐろ→納豆→大葉→最後はマヨネーズ

凍 丸哲 まぐろ漬け丼
90g **398円**
(税込430円)

ぜひ、食べてみてください

まぐろのカットの大きさや厚みの検討を再行い、食べやすいひと口サイズになっていると思います。たれの味付けも、多くの方に満足いただける、シンプルながらおいしい商品ができあがったと思います。



有限会社丸哲 日高 啓行 様

流水解凍で簡単なので、
時間がない時に大変助かっています。

宮崎市の組合員さん

甘めのタレなので
ご飯が進みます。

宮崎市の組合員さん

大葉や小ねぎを合わせて
食べると絶品でした。

宮崎市の組合員さん

人気の焼きそばをもっと手軽に!



凍 昭和ミート株式会社 てげうまソース焼きそば
180g **298円**(税込322円)

人気のみやざき CO・OP「焼きそば(液体ソース付)」と同じソースを使った、冷凍焼きそばです。

キャベツ、豚肉、玉ねぎ、もやしの具材入りで、レンジで温めるだけで、そのままおいしく召し上がっていただけます。薄いので冷凍庫でもかさばりません!

この前お店で買ったからおいしかったから、また買ったよ。主人も気に入ってね〜。しっかりした味付けだから、レタスで包んで食べても合うみたい。
小林市の組合員さん



赤江店ご利用のかわごえみ 川越 美樹 さん

これと同じソースを使っています



おやざき co-op 焼きそば(液体ソース付)
1食 **138円**(税込150円)

宮崎の定番うどん!



花線店ご利用の 藤田 桃子 さんと 子どもの柚樹くん

宮崎のうどん屋さんの定番メニュー、天ぷら(まる天)と天かすをトッピングした「天かうどん」です。

いりこ・かつお節・さば節を使ったつゆはさっぱりして、一年を通しておいしく召し上がっていただけます。

あのうどん屋さんのメニューにもある天かうどんが、簡単に自宅で食べられました。丸天がおいしい! 揚げ玉が付いていましたが、自分でさらにプラスするのもアリです。
宮崎市の組合員さん

凍 アイマックフーズ 天かうどん
1食(262g) **228円**
(税込247円)

新商品なので利用してみました。うどんは簡単に調理できて、便利です。
日南市の組合員さん

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。

薄くスライスしてあるものを食べたい



かつおのスライスを出している時、男性の組合員さんがいらっしゃったので、声をおかけしました。

安永さん「只今、かつおのスライスをお出ししましたが、いかがですか？」

組合員さん「僕は刺身があまり食べられないんだよね。薄くスライスしてあるなら少し食べたいんだけど…」

安永さん「今から薄くスライスしたものを準備しましょうか？」

組合員さん「ぜひお願いします」

しゃぶしゃぶ用くらいに薄くスライスしてお渡ししました。

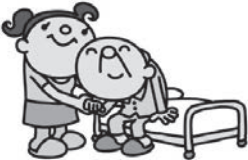
組合員さん「わざわざ切ってくれて、ありがとう」

安永さん「何かご要望等ありましたら、いつでも職員にご相談くださいね」



ほんごう
本郷店（宮崎市）
水産部門
やすなが くみこ
安永 久美子 さん

りんごをカットして欲しい



組合員さん「今から父が入院している病院に持って行きたいので、このりんごを4切れずつ2パックに分けてくれませんか？」

すぐにカットしてお渡ししました。

組合員さん「助かりました。ありがとうございました」
と喜ばれました。



みやわき
宮脇店（宮崎市）
農産部門
こが ゆきこ
古賀 友妃子 さん

小玉スイカの糖度をお計りします



組合員さん「小玉スイカの糖度はわかりますか？」

谷津さん「切って糖度を計りましょうか？糖度が低かったら、ご購入されなくても大丈夫ですよ」

組合員さん「そんなことをしてもらっていいんですか？」

谷津さん「大丈夫ですよ」

すぐに切って糖度を計ったところ、13度あったのでご利用されました。



組合員さん「明日お客様にお出しするのに、喜んでいただけたと思います。忙しいのに、ありがとう」



ほんごう
本郷店（宮崎市）
農産部門
たにつ ともこ
谷津 知子 さん

トンカツを半分だけ欲しい



組合員さん「トンカツの半分のはないかしら？」

原口さん「この1枚入りを半分にしましょうか？」

組合員さん「お願いします。カツカレーにしようと思って…」

少しお待ちいただき詰め直してお渡しすると、「ありがとう」と喜ばれました。



はままち
浜町店（延岡市）
惣菜部門
はらぐち ともえ
原口 智江 さん

改善

カレーがよりおいしく リニューアル

温めると
よりおいしい！

熟成コク旨カレー

〈小〉 278円（税込301円）

〈大〉 428円（税込463円）

たくさんの香味野菜と果物をあめ色になるまで炒め、フンドボーや20種類以上のスパイスを使った、欧風カレーです。

家庭のカレーとは違った、洋食屋で食べるようなカレーに仕上げました。

お店でぜひご賞味ください。



仕入開発部
惣菜担当
ふじもと しょうた
藤本 翔太 さん

8月号の抽選商品

ビーフカレー中辛

180g 148円

（税込160円）

◆8月29日（土）～31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

ほうれん草のお浸し

ほうれん草は出し汁に浸け込んで、毎食のように食べています。

- ① ほうれん草をサッと茹でる。
- ② お出し240ml、みりんと醤油（各30ml）を煮立てて冷ましておく。
- ③ ほうれん草は食べやすい大きさに切って、かつお節をかけて浸けておく。



宮崎市のR・Yさん（60代）

塩サバとほうれん草の炒めもの

塩サバをひと口大に切って、オリーブオイルで炒めます。そこへザク切りにしたほうれん草を入れ、塩コショウで味を調えます。

仕上げにレモン汁（市販の容器入りで可）と醤油を加えて軽く炒めます。

好みでにんにくのスライスを入れても良いです。塩サバは型くずれしないのでいいですよ。



延岡市のM・Sさん（70代）

ほうれん草と挽き肉の蒸し料理

〈材料（2人前）〉

・鶏ガラスープ

の素小袋…1/2 ①

・卵……………1個

・ほうれん草……75g

・豚ひき肉……………40g

・ネギ（小口切り）……5cm

・生姜（みじん切り）…1/4かけ

・醤油……………小さじ1

・胡椒……………少々

〈作り方〉

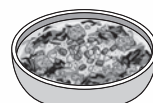
①お湯1カップに鶏ガラスープの素、卵を混ぜ冷ましておく。

②ほうれん草は固めに茹で、食べやすい大きさに切っておく。

③ボウルに②と①全部を混ぜ、さらに①も入れて混ぜ合わせ、容器に入れる。

④③を蒸気の上だった蒸し器に入れ、強火で1分、弱火で1分ほど蒸す。

生姜の風味がいいですよ。



都城市のH・Kさん（60代）