あったか♪ つるつる♪ 大人気！ おいしいうどん はいかがですか？

ほんのりゆずの香り 宮崎の味





凍 みやざき CO-OP **釜揚げうどん**
（つゆ・薬味付）
263g **188**円
（税込204円）

価格は安いし、麺は太さやコシもちょうどよく、つゆもとってもおいしいです。薬味のゆずも最高です。
宮崎市の組合員さん

麺にこしがあり、つゆも飲み干してしまうほどおいしいです。ゆずとあげ玉もついていて、ねぎを切って添えるだけでおいしい釜あげうどんが食べられ、家族全員大好きで喜びます。
日南市の組合員さん

開発物語



店舗商品の品揃え・使い方交流部
猪野（いの） 沙織（さおり） さん

◇手軽に宮崎の味を…

宮崎の郷土料理として親しまれている釜揚げうどんですが、一般的にはあまり流通していないようです。そんな中、「いつでも手軽においしい釜揚げうどんを食べられるように」と「みやざきコープ冷凍釜揚げうどん（つゆ・薬味付）」は開発されました。鍋で茹でやすい丸形の麺や、だしのうまみを感じられ宮崎で好まれる少し甘めのつゆ、宮崎の釜揚げうどんには欠かせないゆず、揚げ玉の薬味もセットで、試作を重ねてでき上がった商品は組合員さんからも人気がありました。

◇突然の製造中止…

今から約7年前、お取引先の都合で突然製造中止となり、取り扱いができなくなりました。当時、冷凍食品を担当していた猪野沙織さん（現店舗商品の品揃え•使い方交流部）は、「人気の商品でもあり、今の在庫のあるうちに何とか新しい商品で再開させたい！」という強い想いをもって、他の冷凍麺を開発していただいているアイマックフーズ様に相談したところ、「これは宮崎の組合員さんに必要な商品ですよね！商品化できるように がんばります」と心強い返事をいただけ、再開発がスタートしました。

◇薬味の添付ができない…

製造をしていただくエース食品様（香川県）でも丸型の麺の製造は可能で、つゆは以前の商品と同じ物を添付できるようになりました。しかし、それまで別々に添付していた「つゆ」「乾燥ゆず」「揚げ玉」の3つの小袋は「2つまでしか添付できない」と連絡を受け、開発が止まってしまいました。その後、「揚げ玉と乾燥ゆずをひとつの袋に一緒に入れることで両方添付できるようになりました」と嬉しい連絡をいただき、何とか商品化できるようになりました。

今回もお取引先の協力により、でき上がった人気の商品です。これからの寒くなる時季に、ますますおいしく召し上がっていただけると嬉しく思います。



アイマックフーズ
土橋（つちはし） 秀多（ひでかず） 様

麺はエース食品こだわりの包丁切りで、細めに仕立てました。喉ごしも良く、甘めのつゆと揚げ玉がよくからみ、ほのかに香る柚子が絶品のうどんができました。宮崎の皆さんに喜んでもらえると嬉しいです。



製造元のエース食品の皆さん

冷凍うどん部門 不動の一番人気商品！



かおる坂店　フロア部門
黒岩（くろいわ） 智子（ともこ） さん





凍 アイマックフーズ 柿の木茶屋監修
榎原（よわら）うどん
1食で268g **278**円
（税込301円）



細めのうどんに、えび天ぷら・山菜・わかめ・かまぼこを盛り付け、だし感のある特製のつゆをセットしました。柿の木茶屋監修。

開発物語

うどん、そばつゆは数種類の品揃えがありますが、その中でもっとも利用の多いのが「柿の木茶屋」のつゆ。

「地元（日南市）で人気の柿の木茶屋様のうどんを、ご家庭でも手軽に楽しんで欲しい」との思いから、開発された商品です。こだわりの味を再現するために幾度となく試作を繰り返し、ようやく柿の木茶屋様にも納得していただける味に仕上がりました。

発売開始以来、多くのお気に入りの声とともに利用され続けています。つゆ、麺、具材一つひとつにこだわってでき上がった「榎原うどん」を、多くの方に楽しんで欲しいと思います。

これ大好きなのよ。もう他のうどんは食べられないわ。昔から柿の木茶屋にもよく食べに行っていたのよ。
日南市の組合員さん

子どもがよく食べるんですよ。山菜も残さず食べるし、海老も入っていて豪華ですよね。甘めのつゆは、大人も子どもも好きな味だわ。
都城市の組合員さん

凍 讃岐ふっくら 大きなあげの きつねうどん
2食入 **358**円
（税込387円）





かつおと煮干しだしの旨味がつまったつゆに、コシのある麺と甘い味付けの大きな揚げをセットしました。

あげからだしがよく出ていて、汁を飲み干してしまうくらいおいしいです。
宮崎市の組合員さん

凍 アイマックフーズ
さぬき肉うどん
1食で266g **258**円
（税込279円）





やわらかめに仕上げたうどんに、甘めに味付けした牛バラ肉・玉ねぎ・ねぎを盛り付け、かつお風味の効いたつゆをセットしました。

うどん大好きのわが家では2食分作っても、お肉も大好きな6歳の娘は、一杯ペロリと食べてしまいました。残りを夫が食べたので、私の口には入りませんでした。
宮崎市の組合員さん

トラブルなどがあった際にお店からご連絡できます。ぜひ、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ね。

玉ねぎ1/2個が便利



組合員さん「玉ねぎが１個では多いので半分にできますか？」

寺 西 さ ん「買い場に品揃えしていましたが、ちょうど品切れしていたのですね。お作りしてきますので、少々お待ちください」

すぐに半分にしてお渡ししました。

組合員さん「忙しいのに、ありがとう」

寺 西 さ ん「また欲しい商品がありましたら、いつでも声をかけてくださいね」





やなぎまる
柳丸店（宮崎市）
農産部門
てらにし あゆみ
寺西 歩 さん

切ってもらって良かった！



組合員さん「スライスしたピーマンが欲しいのですが･･･」

椎 葉 さ ん「できますよ。手数料はかかりますが、よろしいですか」

組合員さん「はい、お願いします」

ピーマンをカットしてお渡ししました。



組合員さん「今、手を怪我していてカットするのが辛いの。切ってもらって良かったわ」



小林店
農産部門
しいば えいこ
椎葉 英子 さん

えびなしでも作れます



組合員さん「お魚屋さんのにぎり寿司８貫入りを、４パック作って欲しいのですが。えびが食べられない人もいるので、えびなしもできますか？」

川 中 さ ん「はい、えびなしでも作れますよ！」

作ってお渡ししました。とても喜ばれました。

※１種類を抜く時は、残りの７貫のどれかを２個にしてセットします。１週間前のオーナーオーダーでもお受けできます。



※イメージです。



はながしま
花ヶ島店（宮崎市）
水産部門
かわなか みか
川中 美香 さん

コープカード再発行



レジでコープカードを出されましたが、なかなか通りませんでした。

肥 後 さ ん「磁気が弱くなっているのかもしれないですね」

組合員さん「どうすればいいですか？」



肥 後 さ ん「サービスカウンターでお手続きできますよ。磁気不良であれば手数料は要りません。新しいコープカードは、１０日程でご自宅に送られてきますよ」

組合員さん「そうなんですね。帰りに寄ってみます」



みやわき
宮脇店（宮崎市）
レジ・カウンター部門
ひご ひろこ
肥後 比呂子 さん

改善 発泡容器が回収できるようになりました

オードブル5人前容器



昨年まで一段



今年は二段です。

容器サイズを2段重に変更し、回収できる共同購入の保冷箱に入れてお渡しします。



〈共同購入保冷箱〉

これまでの保冷箱は「自宅で処分するのが大変」、とのご意見をいただいていたので、今年から共同購入で使用する保冷箱に入るように容器を変更しました。

保冷箱や蓄冷剤は1月4日以降に店舗へお返しください。後日、地域責任者へ返却でも可。



仕入開発部
日配担当
いしかわ ひろし
石川 裕 さん

11月のお楽しみ市は･･･

食べ比べ♪企画！

「これとこれ、似たような商品だけど何が違うの？」
「これとこれ、どっちが好みかな？」そんな疑問が解決できるかも･･･。
普段からご意見をいただくことの多い商品もお買い得価格でご案内します(^^)/

11月号の抽選商品

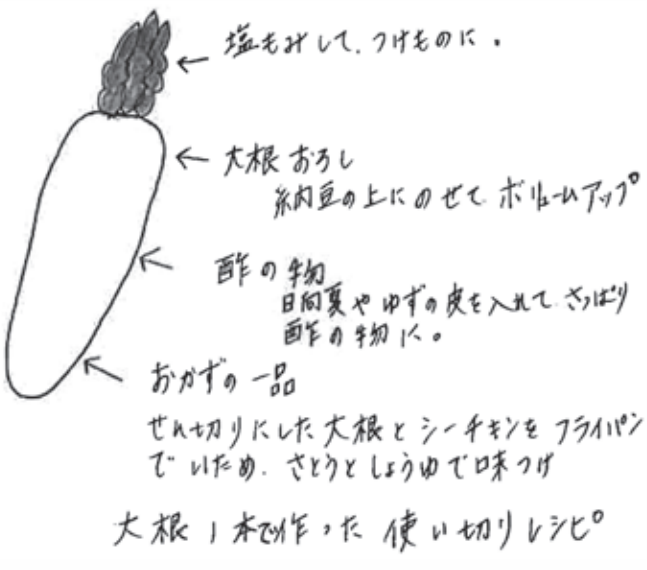
ふりかけや混ぜご飯に！

三島
ひろし（広島菜）
16g **108**円
（税込117円）



◆11月28日（土）～30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、大根はこうしています



都城市のM･Oさん（50代）

大根とツナのサラダ

千切りにした大根と4～5cmに切った水菜とシーチキンをボウルに入れて混ぜ、皿に分けます。ポン酢でもドレッシングでも好みでかけて、仕上げに韓国海苔を小さくちぎって乗せます。簡単でおいしく、野菜をたくさん食べられます。



宮崎市のK･Tさん（50代）

フライド大根

家族に人気なのはフライドポテトならぬ、フライド大根！スティック状に切った大根に塩コショウ、コンソメをまぶして少し置き、味を染み込ませてから、小麦粉を付けて揚げるだけ。もしくはお好みの唐揚げ粉を使ってもおいしいです。



日南市のH･Gさん（50代）

切干大根を使って

◆切干大根を乾燥のまま、適当な大きさに分けて油で揚げて、塩をまぶします。つまみやおやつに！
◆切干大根を戻して２～３cmに切り、ツナ缶を混ぜておかずの一品に。



美郷町のA･Kさん（70代）

具材たくさんのオーブン焼き

大根を食べやすい大きさに切り、サラダ油（またはオリーブ油）と塩コショウを入れたビニール袋に入れます。油と下味を馴染ませたら、オーブンシートを敷いたオーブン皿（天板）に並べ、グリルで20分程焼きます。ウインナー、スペアリブ、人参、じゃが芋、玉ねぎ、ベーコンなども一緒に焼きます。オーブン皿の上は、ギューギューでOKです。

都城市のM･Kさん（50代）

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。