



○コープ新下関店職員からの伝言版

★乳飲料コーナーから

コープ大好きやまぐち牛乳

4月18日からコープ65度30分殺菌牛乳は**コープ大好きやまぐち牛乳**として生まれ変わりました。ご存じでしょうか？牛模様のかわいいパッケージです。この商品は低温（65℃）で30分殺菌をするため、賞味期限が短いというデメリットがあります。でもこのおいしさ、どうしても伝えたくて、リニューアルとなりました。やまぐち県酪さんは、新鮮なこの牛乳をみなさんにお届けするため朝一番に充填し、その後製法の違う自社製品を充填するため3時間も洗浄作業をするんですよ。**そのまま、くっとお飲み下さい！！**きっと良さがわかってもらえると思います。またこれからの季節、酸味のあるジュースと混ぜてラッシーという飲み物はいかがでしょうか？

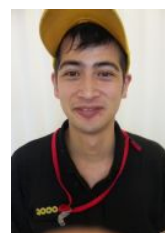


日記担当 たなか

★水産コーナーから

山口県産あじ解禁！！

4月より山口県のあじの漁が始まりました。山口県のアジの漁は毎年4月から8月までで、その期間中は、鮮度の良い山口県産のあじの入荷がまとまって見込めます。中でも現在入荷中の**特牛港水揚げの釣りアジは鮮度抜群！**是非一度食べてみてください！たたきや塩焼き、フライなどでおなじみのあじですが、「煮魚には不向き」と思われてるあじですが、旬のあじを味噌煮にしてみると、さばの味噌煮にくらべて身がふっくら柔らかで、味もしみこみやすくおいしいですよ！！実は**あじは煮つけにもぴったりの魚**だったので。アジの味噌煮は、煮すぎないのがコツ。あじを三枚におろして、あじと水と砂糖を入れ、落としぶたをして、強火で2分ほど煮たら、火をとめてからみそを溶きいれてみてください。美味しいですよ！



水産担当 よしおか

コープならではの商品がいっぱい！

★ベーカリーコーナーから

湯種(ゆだね)製法ってご存知ですか？

1年の中でも一番みずみずしい季節でもある**5月の新商品**のお知らせです♪最近**湯種**を使ったパンを結構パン屋さんで目にします。ところで『**湯種(ゆだね)**』ってご存知ですか？湯種とは小麦粉を熱湯でこねたもので、小麦粉中の澱粉をα(アルファ)化させ、小麦粉本来の甘味を引き出したものです……ちょっと難しいですね！簡単に言えば、**噛めば噛むほど甘みが出て、食感のもっちりとしていて、シンプルでクセになる美味しさ**です。そのまま食べても、具材をサンドしてもよく、お好みの食べ方をしてみてください。湯種ロールは、1個40円です。4個入りは150円で、お買得ですよ♪湯種仕込みの塩豆アンパン(120円)も品揃えいたします。その他にも、かりんとドーナツ(30円)、フロマーシュロイヤル、レーズンロイヤルも併せて発売いたします、是非 お立ち寄り下さいませ。**ベーカリー担当 さとう**



○店長近況

多くの方の温かいお気持ち
ありがとうございました。

5月はゴールデンウィークがあり、様々な催しが各地で開催されます。下関では先帝祭が赤間神宮をメインに開催されますが、私はまだ一度も行ったことがありませんm^^m是非、一度は見たい祭りの一つですが……休みの関係でなかなか行くことができません。また5月は行楽シーズン。ただ今年は震災の影響が大きく、昨年よりも旅行は27%も減少する見込みとか……しかし子供たちは旅行やアウトドアでのレジャーを楽しみにしているはず。子供さんのおられるご家庭では是非お弁当でも持って外出され、気候のよいこの季節を楽しんだり、家族の絆を確かめたりしていただければと思っています。私も定年したら、連休を満喫したいと思っていますv^^v

話は変わりますが、震災における温かい義援金ありがとうございましたm^^m4月25日現在、342415円になりました。引き続き、東日本復興支援募金として活動は続けて参りますのでご協力頂きますよう宜しくお願いいたします。



保険のご相談はお気軽に！

5月は大型連休のGWがありますが旅行にはいかれましたか？旅行とまではいかずとも、過ごしやすい気温なのでちょっとした散歩も楽しい季節になってきました。さて、**今ご加入の保険はケガの通院や病気の入院は1日目からになっていますか？**私は保険に入っているから……と、そのままにされている方の中には昔の保障内容のまま……といった方も多いようです。ぜひ一度お手持ちの証書をご確認くださいませ。また証書の見方が良く分からないという方は店舗で開催される**COOP共済のなんでも相談日**をご利用くださいませ。保険に詳しい共済担当者をご相談に応じます。(開催日は裏面をごらんください)もちろんCOOP共済以外のこともお気軽にお声かけくださいませ！



チェッカー担当 さとう

