



○とくやま店職員からの伝言版

コープならではの商品がいっぱい！

★農産コーナーから

今が旬の果物 伊予柑♪

今が旬の果物と言えば「伊予柑」ですね。伊予柑は皮はつやのある濃い橙色でやや厚いのですが、比較的剥きやすいです。果肉は柔らかくた多汁で、甘味と酸味のバランスが良く濃厚な味わいです。香りが強いのも特徴です。またおいしい伊予柑を選ぶときは、色が濃く張りつつやがあり、へたは小さいもので中玉くらいの大きさのものがお勧めです。今は受験のシーズンですね。「伊予柑食べて、いい予感」なんて、伊予柑を食べて受験生がんばれ！



農産担当 はしもと

★日配コーナーから

大人気商品のおすすめです♪

日配部門2月のおすすめは「コープ 国産生芋板こんにゃく・糸こんにゃく(各210g)」です。当店で大人気のコープ商品！！山口県の西木川清流の水と、国産の生芋を100%使用してつくられた、コープ自慢のこんにゃくです。水洗いするだけで簡単に調理ができ、味がしみ込みやすいので、お鍋や煮物など幅広くご利用くださいませ！



日配担当 ながむら

★食品コーナーから

コープやまぐち「すし酢」がおすすめです♪

食品部門2月のおすすめは、多くの組合員さんから指示されている「コープやまぐち すし酢」です。昔ながらの静置法でつくる醸造酢に砂糖・果糖・食塩・調味料を加えてつくられており、もちろん化学調味料など不要な添加物は使用していません。糖分を少し抑えた甘口タイプでご飯に良く馴染みマイルドな酸味に仕上がっています。すし酢としてだけではなく、マリネやサラダなど幅広く使っていただけますよ！



ドライ担当 まつむら



水産担当 かわぐち

春の味覚を先取りしよう♪

春の味覚を先取りしよう！2月はまだまだ寒さの厳しい時期ではありますが、少しずつ春の予感を感じさせる月でもありますね。鍋はもうちょっと・・・という方も多いのではないのでしょうか？そんなときにアサリを使った「あさり汁」「あさりの酒蒸し」「炊きこみご飯」「あさりのパ 外焼き」「あさりのシチュー」などいかがですか？アサリのうまみの成分である「タウリン」は血液中のコレステロールを低下させ肝臓上における解毒機能の向上に効果があるといわれています。アサリが最もおいしい時期は2月～4月です。コハク酸やグリコーゲン、タウリンなどを豊富に含み栄養価も高いので春先のこの時期のアサリをしっかり食べてくださいね。

★チェッカー部門からのご案内

2月1日～3月25日まで、キッチンキャンペーン 実施致します

みなさん♪ 毎回好評のキッチンキャンペーン♪今回はテレビ出演でも大人気の料理シェフ「川越達也さんシリーズ」の商品です。見本商品も店舗へ展示していますので、是非手にとってごらんいただきお好み商品がございましたら、この機会にご利用くださいませ



チェッカー担当 つもり

○店長近況(大下です！)

組合員にみなさま

こんにちは、はじめまして。この度、とくやま店の店長としてやってまいりました大下です。

1月18日の着任からあっという間に半月が過ぎ、あわただしく過ごしています。これからも一層皆様に愛されるお店づくりに努めてまいりますので、引き続きコープやまぐち フードコア とくやま店を宜しくお願い致します。



○組合員さんの声から (ほんの一部ですみません)

◆組合員さんより◆

2011年：コープさんには大変お世話になりました。日々の生活ではコープ商品は欠かせません。とても助かっていますよ！また、いつも優しく丁寧に接客して下さるみなさんに感謝しております。

組合員様へ

感謝

こんにちは、チーフの ありよし です。大変光栄です。まだまだ、いたらない事が多いとは思いますが、ご意見・ご要望がございましたら、どんどん申し付けください。今後もよろしくお願いいたします。