

笑顔がひろがる コープやまぐち 12月の店舗NEWS

第100号

12月のコープやまぐちの情報をみなさまにお届けします、ぜひお店にもご来店下さい。お待ちしております。

お問い合わせは(問合せセンター)
☎0120-49-5657

12月生まれの組合員の皆様
お誕生日おめでとうございます。12月1回目のお買物時に
「5%割引券」プレゼント!
このサービスを受けるためには誕生月の前月の20日までに、
生年月日登録が必要です。誕生日登録の確認や手続きは、
問合せセンター(電話0120-49-5657)まで。詳しくは、
サービスカウンターまでお気軽にお申し出ください。
(※店舗のみ取り扱い)

お買い得期間
12/11(土)~13(月)
※全て小郡店・島田店除く

コープの産直
安心と美味しさを徹底的に追求した牛肉です。
開拓牛 肩ロース薄切り (国産)解凍 1パック約160g
●100gあたり本体価格約550円
本体価格 **880円**
(8%税込参考価格) 950円

ヤマサ 柿安 すき焼き わりした 360ml
本体価格 **358円**
(8%税込参考価格) 386円

師走の
ごちそう
ここの迎春の
ご馳走をおためし

馬路村 ぼん酢 しょうゆ 赤 360ml
本体価格 **558円**
(8%税込参考価格) 602円

藤野 京名物 銅豆腐 400g
本体価格 **138円**
(8%税込参考価格) 149円

長崎県産 大いけす育ちぶり しゃぶしゃぶ用(養殖) 2人前
※写真はイメージです。
本体価格 **680円**
(8%税込参考価格) 734円

魚屋の寿司 各種品揃え!
※写真はイメージです。
※新下関店は除きます

惣菜 Delica
2種の大ねた入りにぎり寿司盛合せ (有頭海老・大穴子) 10貫
本体価格 **698円**
(8%税込参考価格) 753円

鍋野菜 各種品揃え!
※写真はイメージです。

お造り 各種品揃え!
※写真はイメージです。

お買い得期間
12/11(土)~13(月)
※全て小郡店・島田店除く

【加賀屋総料理長が監修した白だしを使用。】
富山県産白えびを丸ごと使用した真丈と風味のよい三重県産アオサをトッピング。
白えび真丈とアオサの茶碗蒸し 200gX2
本体価格 **478円**
(8%税込参考価格) 516円

こことバイヤーの
とっておき!

「肉焼売」「中華まき」「餃子」「桃饅頭」「エビ焼売」
5種類の商品を詰め合わせた、敦煌がお届けする飲茶セットです。
凍 敦煌飲茶 セット 1箱
本体価格 **1,280円**
(8%税込参考価格) 1,382円

北陸唯一のウイスキー蒸留所が造るクラフトハイボール。今までになかった本格的なハイボールを目指し、吟味を重ねてたどり着いた、スモーキーな香りとドライな飲み口。
若鶴 ハリークレインズ クラフトハイボール 355ml
※これはお酒です。未成年の飲酒は法律で禁止されています。
本体価格 **258円**
(10%税込参考価格) 283円

丸鶏のチキンピリオンにトマトソース、バルミジャーノレッジャーノを加えた味わい深さ。
丸鶏のチキンピリオンにバター、バルミジャーノレッジャーノを加えたクリーミーな味わい。
成城石井
・骨付き肉を煮込んだバターチキンカレー
・チーズ仕立てのコクうまコンポータージュ 各180g
・5種豆とキヌアのごろごろ ミネストローネ 160g
5種類の豆をふだんに使用した食べ応えのあるスープ。
本体価格 各 **378円**
(8%税込参考価格) 各408円

今月の わが家のいちおし

国産素材
国内産水稲もち米を昔からの製法である杵つきで1個包装したお餅です。食べたい分だけ使えるシングルパック包装。お餅には切れ目が入っています。
CO-OP 切り餅 シングルパック 400g
本体価格 **368円**
(8%税込参考価格) 397円

組合員さんの声
子どもたちの朝食にぴったり!
さっと水にくぐらせてレンジでチンして、しょうゆにつけて海苔で巻いて磯辺焼き風にしたら簡単だし、子どもも大好きです。腹持ちがよいので朝食に最適です!冬は鍋のシメに入れます♡小さく切ってちくわに挟んで焼いて、醤油をかけて食べても美味しいし、おかずになります。(下関市 いおたんさん)

さつまいものおしるこ
作り方
①さつまいもは、5~10分水にさらす。小鍋に水気を切ったさつまいもと水を入れ、中火で煮る。
②さつまいもがやわらかくなったら、そのまま湯のいった鍋の中で木べらを使ってさつまいもをつぶし、ペースト状にする。
③甘酒を加え、湯で濃さを調整し、塩で味を調える。
④「CO・OP切り餅」をトースターでフライパンでこんがり焼き色がつくまで焼く。
⑤椀に③と④を盛り、黒ごまを散らす。(クックパッド「おいしいコープのキッチン」より)
材料(2人分)
●CO・OP切り餅(半分に切る).....2切
●さつまいも(厚めに皮をむいて半月切り) 100g
●水.....150ml ●甘酒(米麹).....120ml
●湯.....適量 ●塩.....少々 ●黒いりごま.....少々

鍋料理でエシカルを
普段お買い物をするときに、価格や使いやすさだけでなく「誰かの役に立つ」視点をプラスする。そんなお買い物のことを「エシカル消費」と言います。エシカルな商品を冬の定番・鍋料理に使った「エシカル鍋」をホームページで公開中! ぜひチェックしてみてください!
モッツアレラトマト鍋
エシカルポイント
産直ぶなしめじ 薫樹を使用。産直商品を活用することで、生産者や産地応援につながります。
「モッツアレラトマト鍋」のレシピや、他の鍋料理について詳しくはこちら→