

笑顔がひろがる

と

1月の

コープやまぐち

店舗NEWS

第101号

1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

1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。1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)

謹んで新年のご挨拶を申し上げますとともに、旧年中のご支援とご愛顧に心から感謝申し上げます。本年も皆様の食とくらしの安心・安全に貢献できるように努めて参ります。本年もよろしくお願い申し上げます。

二〇二二年 新春
生活協同組合 コープやまぐち



昨年に引き続き、恒例 福袋の販売中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、2022年1月4日福袋の販売を中止させていただきます。

楽しみにして下さっていた皆様には大変申し訳ございませんが、何卒ご理解のほど、よろしくお願いいたします。



1/4(火)

朝10時開店

(どうもん衣料館 10:00～18:00)



お買い得期間

1/7(金)～10(月)

※全て小郡店・島田店除く

1月10日は成人の日

おうちでたんらん

大人のグルメ

すき焼き

キムチ

李朝園白菜キムチ 300g

本体価格 278円 (8%税込参考価格) 300円

開拓牛肩ロース薄切り(国産)解凍

1パック約160g

本体価格 880円 (8%税込参考価格) 950円

海鮮鍋

長崎県産 大いけす育ちぶりしゃぶしゃぶ用(養殖) 2人前

本体価格 680円 (8%税込参考価格) 734円

鮎しゃぶ

馬路村農協 鮎しゃぶ 500ml

本体価格 598円 (8%税込参考価格) 645円

お造り 各種品揃え

惣菜 Delica

お箸で食べる おつまみ焼鳥 3種セット (肝・鶏ハラム・砂肝) 1パック

本体価格 398円 (8%税込参考価格) 429円

すき焼

創味 すき焼のたれ 500ml

本体価格 298円 (8%税込参考価格) 321円

すき焼

チーエス 国産大豆 すき焼とうふ 300g

本体価格 108円 (8%税込参考価格) 116円

銅物野菜 各種品揃え!

ミツカン

インド産 旨味が強い パナメイェび(養殖・解凍) 100gあたり

本体価格 158円 (8%税込参考価格) 170円

広島県産 生かき(加熱用) 10粒入

本体価格 298円 (8%税込参考価格) 321円

1/15(土) 限り

※小郡店・島田店 除く

山陽新幹線 新神戸駅

「すきやき」と「ステーキ」を一緒に盛りつけた、牛肉を堪能できる駅弁です。人気の加熱タイプ。

(株)淡路屋

あっちっち神戸の すきやきとステーキ弁当

本体価格 1,278円 (8%税込参考価格) 1,380円

全国有名 駅弁大会

その他全国の人気駅弁 多数品揃え!

今月の

わが家のいちおし

アボカド

ダイスカット

150g

本体価格 298円 (8%税込参考価格) 321円

ペルー産のアボカドをダイスカットにした後、冷凍しました。皮をむき、種を除いてあるため、解凍するだけでそのまま料理にお使いいただけます。いつでも食べごろ。サラダに丼に、切る手間いらずで便利です。

いつでも使いやすい!

大好きな商品のひとつです。コープのアボカドダイスカットは、生のように熟し加減を気にすることなく、いつでも食べたい時に取り出して使うことが便利です。わが家では、サラダによく使っています。(岩国市 E・Mさん)

スクランブルエッグとアボカドのトースト

作り方

- 「CO・OPアボカド(ダイスカット)」は、室温に約15分おいて半解凍にする。
- 食パンは予熱したトースターでこんがり焼き色がつくまで焼く。
- たまごは割りほぐし、「CO・OP国産コーンドレッシング」を混ぜる。ミニトマトはヘタを取って半分に切る。
- フライパンにオリーブ油を入れ、中火で熱し、③の卵液を流し入れ、全体を大きくかき混ぜる。
- ミニトマトと①を入れて、好みのかたさのスクランブルエッグに仕上げる。
- ②に⑤を等分にのせ、あれば粗挽き黒こしょうを振る。

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国産コーンドレッシング…大さじ1・1/2
- CO・OPアボカドダイスカット…40g
- 食パン(6枚切り)…2枚
- たまご…2個
- ミニトマト…4個
- オリーブ油…小さじ2
- 粗挽き黒こしょう…適宜

作り方

- 「CO・OPアボカド(ダイスカット)」は、室温に約15分おいて半解凍にする。
- 食パンは予熱したトースターでこんがり焼き色がつくまで焼く。
- たまごは割りほぐし、「CO・OP国産コーンドレッシング」を混ぜる。ミニトマトはヘタを取って半分に切る。
- フライパンにオリーブ油を入れ、中火で熱し、③の卵液を流し入れ、全体を大きくかき混ぜる。
- ミニトマトと①を入れて、好みのかたさのスクランブルエッグに仕上げる。
- ②に⑤を等分にのせ、あれば粗挽き黒こしょうを振る。

クックパッド「おいしいコープのキッチン」より