

笑顔がひろがる
と
5月の

コープやまぐち

店舗NEWS

第105号

5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

5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。5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日の前月の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
5/7(土)～8(日)
※全て小郡店・島田店除く

5/8日 Mother's Day

お母さんありがとう

今日はゆっくり
寛いで

華やかお寿司で
ゆったりと

魚屋の寿司
各種品揃え

※新下関店は除く



魚屋のお寿司

※写真はイメージです。



花束みたいな
手巻寿司を

※写真はイメージです。

5/8日 限り

海老・サーモン
たっぷり握り鮓 上
9貫
本体価格 698円
(8%税込参考価格) 753円



惣菜 Delica

※写真はイメージです。

幸を呼ぶ! 祝い盛り合わせ

1パック
本体価格 1,280円
(8%税込参考価格) 1,382円

マルタ産他
本マグロ赤身
(養殖・解凍)
100gあたり
本体価格 580円
(8%税込参考価格) 626円

コープやまぐち
すし酢
360ml
本体価格 198円
(8%税込参考価格) 213円

浜産業
山口県産
焼のり
手巻き
大好き
2切20枚
本体価格 298円
(8%税込参考価格) 321円

GOLDEN
GOLDEN CURRY
SB
ゴールデンカレー
・甘口・中辛
・辛口 各198g
本体価格 各158円
(8%税込参考価格) 各170円

手作り愛情カレー
パパとキッズで作ろう!
※写真はイメージです。

co-op
国産野菜の
お漬物福神漬
110g
本体価格 98円
(8%税込参考価格) 105円



国産牛
こまぎれ
100gあたり
本体価格 288円
(8%税込参考価格) 311円



コープの
産直
ふかわ鶏
モモ切身
(国産)
100gあたり
本体価格 128円
(8%税込参考価格) 138円

ハートのオムライス
co-op
日本のトマト
ケチャップ
500g
本体価格 298円
(8%税込参考価格) 321円

厳選スイーツでほっこり

ドンレミー
母の日
アソートケーキ
6個入
本体価格 450円
(8%税込参考価格) 486円

味宝卵の卵黄を
使った濃厚な
贅沢生プリンです。



野上養鶏場
たまご屋さんの
生プリン 1個
本体価格 400円
(8%税込参考価格) 432円

凍
ハーゲンダッツ
ミニカップ
各種
各110ml
本体価格 各198円
(8%税込参考価格) 各213円

5/7(土) 限り
※小郡店・島田店 除く
全国有名 駅弁大会
その他全国の
人気駅弁
多数品揃え!
特製のとれで柔らかく煮
詰めた活けめ穴子が丸ご
と二本入った風味豊かな穴
子飯です。
夫婦あなごめし
本体価格 1,204円
(8%税込参考価格) 1,300円
広島駅 広島駅弁
惣菜 Delica
※写真はイメージです。

わが家のいちおし

コープの
産直



※写真はイメージです。

産直 鹿野あじわい豚

阿武町の農場で育てられたこだわりの豚肉です。品質のばらつきが少なく、保水性が高く、柔らかくでき細やかな肉質が特徴です。

組合員さんの
声
ずっと変わらぬ定番!
何十年来の定番で豚ヒレカツ用の肉を一口大に切り、塩こしょうし、玉ねぎのくし型半分に爪楊枝で刺し、その先に豚肉を刺し、小麦粉、溶き卵、パン粉をつけ、油で揚げ、夕飯のおかずに残りは次の日の子どもの弁当にと重宝していました。今では主人と二人の生活ですが、時々夕飯時に食卓に登場します。(美祢市 明日も晴れさん)

豚ヒレ肉の梅肉だれ

材料 (2人分)
●豚ヒレ肉: 230g ●白ねぎ: 1/2本
●塩、酒: 各少々 ●大葉: 2枚
●小麦粉: 少々 ●A
●サラダ油: 適量 ●しょうゆ: 大さじ1
●梅干し: 大1個 ●みりん: 大さじ1
●にんにく: 1片 ●酒: 大さじ1
作り方
①豚肉は塩、酒をふっておく。梅干しは種を除き果肉を細かくたたく。にんにくはみじん切りにする。ねぎは白髪ねぎに、大葉は千切りにする。
②鍋にAを合わせて煮立て、火から下ろす。冷めたら梅干しとにんにくを加えて混ぜ、たれを作る。
③豚肉の汁気を拭き、小麦粉を薄くつける。フライパンに油を熱し、豚肉を入れ、両面を焼き色がつくまで焼く。
④皿に白髪ねぎを敷き③を盛り、②をかけ、大葉を散らす。
★さっぱりとした梅肉だれがよく合います。暑い日もおいしく食べられますよ!

