



コープやまぐち

10月の

# 店舗NEWS

第110号

10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。

養殖物、天然物で選りすぐりのネタを6点組み合わせています。中でも大いければぶりは脂がのったコープ自慢の逸品です。



九州産旨いもの尽くしセット  
1パック

本体価格 980円  
(8%税込参考価格) 1,058円

秋の鯛はもみじ鯛とも呼ばれこの時期脂がのって美味しいになります。カルパッチョやしゃぶしゃぶにもおすすめです。



活めたい刺身用

100gあたり

本体価格 780円  
(8%税込参考価格) 842円

※写真はイメージです。

沖縄県恩納村産のコシのある太もずくを、かつお節エキスを加えた三杯酢で味付けしました。



恩納村産味付け太もずく 55g×4

本体価格 238円  
(8%税込参考価格) 257円

※写真はイメージです。



浜んまちプリン 各種 80ml

本体価格 各 348円  
(8%税込参考価格) 各375円

わが家のいちまし

産直 鹿野あじわい豚

※写真はイメージです。

組合員さんの声  
子どもたちもお気に入り!

バラのこま切れをよく購入します。ファスナー付袋入りだし、焼きそばを作ったら、子ども達はパクパク食べてくれます。以前、鹿野ファームさんに産地見学にも行きました。大量にお買い物して帰ったのを覚えています(笑)。これからも注文しまーす♡  
(山口市 南部の38歳さん)

コープの  
産直



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、柔らかできめ細やかな肉質が特徴です。

店舗

N

E

W

S

お問い合わせは(問合せセンター)  
0120-49-5657



10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。10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)

赤鶏農協公認の「鹿児島県産」赤鶏!  
甘みがありつつもさっぱりとした脂身をもち、硬すぎない、ほどよい歯ごたえが特徴です。



赤鶏 さつま手羽元  
(国産)(解凍) 100gあたり

本体価格 78円  
(8%税込参考価格) 84円

※写真はイメージです。

長年愛されてきた自慢の味。  
九州各地のご当地ラーメンをお召し上がりください!



※写真はイメージです。

本体価格 各 98円  
(8%税込参考価格) 各105円

昭和六十年創業の  
博多の名店「一風堂」の  
味をご家庭で!



本体価格 各 328円  
(8%税込参考価格) 各354円

全国有名どころの  
駅弁大会開催

全国の人気駅弁多数品揃え!

10/1(土)  
限り  
※島田店は除く

惣菜 Delica

ごろごろかぼちゃと  
豚こまの甘辛ごま炒め



材料(2人分)

- CO・OP北海道の栗かぼちゃ: 150g
- CO・OP北海道のカットいんげん: 70g
- 豚こま切れ肉: 80g
- 片栗粉: 大さじ1
- ごま油: 大さじ1
- 黒いりごま: 小さじ1/2
- ④
- しょうゆ: 大さじ1
- みりん: 大さじ1
- 砂糖: 小さじ1



作り方

- ① CO・OP北海道の栗かぼちゃは耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて500Wの電子レンジで2分半加熱する。
- ② 電子レンジから一度取り出し、「CO・OP北海道のカットいんげん」を入れ、さらに2分半加熱する。
- ③ 豚肉を広げ、薄く片栗粉をつける。
- ④ フライパンにごま油を入れ、中火で熱し、③をしつかり焼いてから①と②を入れて軽く炒める。
- ⑤ Aを回し入れて全体に絡め、黒ごまを振る。

かぼちゃといんげん、ごまから、ビタミンA・C・Eが揃って摂取できます。冷凍ストックの野菜を使用したお手軽レシピで、お弁当にもおすすめです。

(クックパッド「おいしいコープのキッチン」より)

ポイント