

笑顔がひろがる  
と  
9月の

コープやまぐち  
店舗NEWS

第109号

9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

9月生まれの組合員の皆様

お誕生日おめでとございます。9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  
9/10(土)～12月  
※全て小郡店・島田店除く

こことバイヤーの  
とっておき!

便利なアヒージョの  
キット品です!



※写真はイメージです。  
むきえびと3種の  
彩り野菜にニンニク  
風味の効いたたれを  
添えました。

CO-OP  
・えびと野菜のアヒージョ 255g  
・えびと北海道産ポテトの彩バジルソース 245g

凍ったまま、フライパン  
ひとつで調理!



※写真はイメージです。  
約10分の調理  
時間で、彩りの  
良い1品が出来  
上がります。

本体  
価格 各 398円  
(8%税込参考価格) 各429円

スタンダードな  
博多ラーメン!



博多一風堂  
・熟成なめらかとんこつ  
ラーメン 白丸元味  
・濃厚コク旨とんこつ  
ラーメン 赤丸新味  
・超絶うま辛とんこつ  
ラーメン  
極からか麺

本体  
価格 各 328円  
(8%税込参考価格) 各354円  
各100g

コクと深みのある  
豚骨ラーメン!



ピリ辛肉味噌が  
旨さの秘訣!



※写真はイメージです。

本体  
価格 各 328円  
(8%税込参考価格) 各354円

パリッとジューシー!  
お肉の旨味が  
たまらない!



CO-OP  
パリッとジューシー  
ウインナー 90g×2

本体  
価格 258円  
(8%税込参考価格) 278円

パリッとした食感と  
ジューシーな旨みを引き  
立てるスモークの薫りが  
味わえるポークウイン  
ナーです。



CO-OP  
あらびき  
ポークウインナー  
パリッとジューシー

本体  
価格 258円  
(8%税込参考価格) 278円

養鶏場と養蜂場が  
作っているから  
安心・安全!



※写真はイメージです。  
野上養鶏場  
かすてら切り落とし  
プレーン 180g

本体  
価格 398円  
(8%税込参考価格) 429円

福岡県産のたまごとは  
ちみつを贅沢に使用し  
たしっとりした食感の  
カステラです。



トリゼン  
博多華味鳥  
水たき卵スープ

本体  
価格 148円  
(8%税込参考価格) 159円

華味鳥の水たき  
スープを使った  
卵スープ。



トリゼン  
博多華味鳥  
水たき卵スープ

本体  
価格 148円  
(8%税込参考価格) 159円

博多  
華味鳥  
水たき  
卵スープ



自慢の鶏がらスープと九州産華  
味鳥の鶏肉を使用しています。  
お湯を注ぐだけで簡単に楽しめ  
る、素材の旨みや栄養が凝縮さ  
れたフリーズドライ商品です。

本体  
価格 148円  
(8%税込参考価格) 159円

上品な甘みが  
口いっぱい  
広がります



プラス  
各 30  
ポイント  
プレゼント  
東洋ナッツ  
焦がし  
キャラメルナッツ

・アーモンド 105g  
・カシューナッツ 75g

本体  
価格 各 498円  
(8%税込参考価格) 各537円

専門店で味わうような  
濃厚なミルクが  
ひきたちます。



AGF  
カフェラトリー  
スティック  
・ザ・ロイヤル  
ミルクティー  
・ザ・抹茶ラテ

各5本入  
本体  
価格 各 298円  
(8%税込参考価格) 各321円

厳選素材をたっぷり練り込んだ  
コクのあるリッチな味わい。



凍  
第一食品  
贅沢最中  
・ブルボンバニラ  
・マスカルポーネ  
チーズ  
・あんバター

各120ml  
本体  
価格 各 180円  
(8%税込参考価格) 各194円

コーラの原点のおいしさを  
目指した、クラフトコーラ  
のお酒。



※これはお酒です。  
20歳未満の飲酒は  
法律で禁止されて  
います。

サッポロ  
CRAFT LABEL  
クラフトコーラのお酒  
330ml

本体  
価格 498円  
(10%税込参考価格) 547円

サッポロ  
CRAFT LABEL  
クラフトコーラのお酒



330ml

本体  
価格 498円  
(10%税込参考価格) 547円

サッポロ  
CRAFT LABEL  
クラフトコーラのお酒



330ml

本体  
価格 498円  
(10%税込参考価格) 547円

## わが家のいちおし

組合員さんの  
子どもが  
パクパク食べる!  
肩ロースを使用して作る甘辛ス  
ティックがオススメです。子ども  
でも食べやすく、縦に長く切っ  
て、塩こしょうで味付けして片  
栗粉をまぶしてあげます。温か  
いうちに砂糖、しょうゆ、みり  
ん、酒のタレにまぶして出来上  
がり!! (山口市 Y.Sさん)

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。



※写真はイメージです。

産直 鹿野あじわい豚

## とろろ昆布と豚肉の佃煮



材料(2人分)  
●CO-OPとろろ昆布: 10g  
●しょうが(千切り): 1かけ  
●A  
・豚肩ロース  
(一口大に切る): 150g  
・砂糖: 大さじ1/2  
・しょうゆ: 大さじ2  
・酒: 大さじ2  
●B  
・ぶなしめじ(石突を取り、  
小房に分ける): 1パック  
・水: 50ml

作り方

- ①Aをフライパンに入れ、かき混ぜながら加熱する。
- ②Bを入れ、ふたをして蒸し煮にする。
- ③ぶなしめじがくたっとなったら、とろろ昆布を手で細かくちぎりながら入れる。
- ④火を止め、しょうがの千切りを混ぜる。

ポイント

フライパンに豚肉と調味料を入れてから火をつけ、肉をほぐしながら調味料をからめるようにして加熱していきます。あらかじめ下味をつけなくても肉の中まで味が良くしみ、しっとり柔らかく仕上がります。

(クックパッド「おいしいコープのキッチン」より)