

笑顔がひろがる
と
11月の

コープやまぐち
店舗NEWS

第111号

11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



11月生まれの組合員の皆様

お誕生日おめでとございます。11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
11/19(土)～21(月)
※全て島田店除く



とっておき!

こことバイヤーの

なめらかな口当たりで、こだわりの「華味卵」を使用したぷりんです。

「華味卵」とは…旨みがあり、甘みが強くコクがある卵で、料亭「博多華味鳥」のデザートにも使用されています。



トリゼン
博多きんしゃい
ぷりん 4個入

本体価格 1,000円
(8%税込参考価格) 1,080円

大人気!
「炭火焼肉たむら」のお肉を使用した、ご飯が進む一品です!

※小郡店は除く

味の坊たむら
お肉が入った
にんにく肉味噌
210g

本体価格 698円
(8%税込参考価格) 753円



※小郡店は除く

味の坊たむら
お肉が入った
ご飯だれ
200g

本体価格 598円
(8%税込参考価格) 645円

たっぷりの果肉と果皮を
トッピングした
新鮮な新食感ぷりん!

※写真はイメージです。



しまなみ海道の豊かな自然に育まれた地元の果物を贅沢に使用。

本体価格 各 298円
(8%税込参考価格) 各 321円

対流釜で炊き上げた
ふっくら食感。

紀伊水道、大阪湾、明石沖で獲れたしらすを使用しています。



CO-OP
ふっくらしらす干し各種 各25g×2
各1パック
本体価格 各 298円
(8%税込参考価格) 各 321円
よりどり
2パック
本体価格 500円
(8%税込参考価格) 540円

濃厚な肉の旨味と、
玉ねぎのほどよき甘さ。

※写真はイメージです。



パリッと焼きあがる
うす皮仕立て。
シャキシャキ野菜と
ジューシーな肉の旨味が
口の中に広がります。

ドリームフーズ
なにわの
大粒
肉しゅうまい
8個入

本体価格 498円
(8%税込参考価格) 537円

ドリームフーズ
なにわの
うす皮肉餃子
16個入

本体価格 398円
(8%税込参考価格) 429円

昔ながらの小豆島手延べ製法で麺のモチモチ感、シコシコ感が楽しめます。

※写真はイメージです。



うす家
・牛肉手延うどん
・かき揚げ手延うどん
・カレー手延うどん
各510g×2食

※小郡店は除く
本体価格 各 680円
(8%税込参考価格) 各 734円

スペイン産のはちみつを
粉末にしてブレンド
しました。

※写真はイメージです。



ラクシュミー
極上はちみつ
・紅茶
・紅茶ミントティー
・紅茶カモミールティー
各25P

※小郡店は除く
本体価格 各 1,300円
(8%税込参考価格) 各 1,404円

創業60年の井崎商店は、創作おかき一筋の老舗メーカーです。



井崎商店
・アーモンドリーフ 196g
・ミックスアーモンド 186g
・アボカドチーズおかき 162g

本体価格 各 980円
(8%税込参考価格) 各 1,058円

わが家のいちおし 産直 ふかわ鶏

※写真はイメージです。

組合員さんの
給食でおなじみの
メニューに
ふかわ鶏は、やわらかくジューシーで美味しいお肉です!わが家では、学校給食でおなじみの「チキンチキンごぼう」を作って食べています。むき枝豆を入れると、彩りが良くなりおすすめです。
(周南市 ピップポップさん)

コープの
産直



飼料には5種類の天然ハーブ(タイム・セージ・ローズマリー・ローレル・オレガノ)を配合して、鶏肉特有の臭みを少なくし、豊かな肉の旨みを引き出しています。

鶏ムネ肉の
みそマヨ焼き



材料(2人分)

- マヨネーズ: 小さじ2
- 鶏ムネ肉(ひと口大のそぎ切り): 1/2枚(160g)
- 片栗粉: 適量
- みそ: 小さじ2
- 長ねぎ(みじん切り): 15g
- ごま油: 適量
- 青じそ: 適宜

作り方

- ①鶏ムネ肉に軽く片栗粉をまぶす。2枚のアルミ箔にそれぞれごま油を塗り、鶏ムネ肉を半量ずつ並べる。
- ②マヨネーズ、みそ、長ねぎを混ぜ合わせ、①の上に薄く塗り広げる。
- ③予熱したオーブントースターで10分ほど焼く。
- ④こんがり焼き色がついて、鶏肉に火が通ったら器に盛り、お好みで青じそを添える。

ポイント

鶏ムネ肉を使うことで、良質なたんぱく質を摂取できます。脂肪の少ない鶏ムネ肉、マヨネーズはカロリーオフのタイプを使うことでカロリーを抑えられます。みそは種類によって、塩分量が異なります。お好みによって、使用する量を加減してください。

