

笑顔がひろがる
と
コープやまぐち

12月の

店舗NEWS

第112号

12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



12月生まれの組合員の皆様

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



創味
すき焼のたれ
500ml
本体価格 298円
(8%税込参考価格) 321円

すき焼き野菜
各種品揃え!

※写真はイメージです。

年末の宴に
すき焼き



※写真はイメージです。

ニュージーランド産
牛肩ロース薄切り
1パック約220g
●100gあたり本体価格約272円

本体価格 598円
(8%税込参考価格) 645円

二〇二三年もあと少し!今日は贅沢にいろいろ!

二〇二三年もあと少し!今日は贅沢にいろいろ!



※写真はイメージです。

広島県産
加熱用生カキ
10粒
本体価格 350円
(8%税込参考価格) 378円

北海道産
骨とり
生たら切身
100gあたり
本体価格 298円
(8%税込参考価格) 321円

※天候不良等により入荷が無く、ご用意できない場合があります。ご了承くださいませ。



※写真はイメージです。

長崎県産
大いけす育ちぶり
しゃぶしゃぶ
セット(養殖)
大1パック
本体価格 1,080円
(8%税込参考価格) 1,166円

じっくり堪能する
鯰しゃぶ



※写真はイメージです。

家族団らん
焼肉

焼肉野菜
各種品揃え!

国産牛肉
バラカルビ焼肉用
1パック約150g
●100gあたり本体価格約587円

国産牛豚焼肉セット
1パック約300g

本体価格 各 880円
(8%税込参考価格) 各950円



日本食研
焼肉のたれ
宮殿 350g
本体価格 188円
(8%税込参考価格) 203円

12月12日は大安
迎春準備に



塩数の子(折れ子)梅
100g
本体価格 980円
(8%税込参考価格) 1,058円

220g
本体価格 1,980円
(8%税込参考価格) 2,138円



※写真はイメージです。

ボイル
ズワイガニ
ハーフ
ポーション
330g
本体価格 2,880円
(8%税込参考価格) 3,110円

インド産
蒼天の海老
(養殖・解凍)
12尾
本体価格 598円
(8%税込参考価格) 645円

厳選した素材で
海鮮鍋

味自慢の

12/9金～11日限り

12/11日限り

寿司・刺身



※新下関店は除く

魚屋の寿司
北海道産
ホタテ&いくら使用
にぎり寿司盛合せ
8貫
本体価格 798円
(8%税込参考価格) 861円



本まぐろ
ご機嫌
盛合せ
1パック
本体価格 1,080円
(8%税込参考価格) 1,166円



惣菜
Delica

豪華!にぎり寿司盛合せ
冬の煌めき
12貫
本体価格 980円
(8%税込参考価格) 1,058円

12/10(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!

山陽本線
広島駅

惣菜
Delica

夫婦あなごめし

本体価格 1,280円
(8%税込参考価格) 1,382円



特製だれで柔らかく食べやすく煮詰めた穴子が丸ごと二本入った毎回人気の風味豊かな穴子飯です。

わが家のいちおし 産直 ふかわ鶏

※写真はイメージです。



プリプリ
食感♡

プリプリとした食感で美味しいです!一口大のタイプは、そのまま下味をつけて、から揚げにするのがお気に入りです。料理酒・にんにく・塩などを浸み込ませるとこれまた絶品!
(山口市 るるゆうさん)

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。

鶏もも肉のトマト煮込み



材料(4人分)

●鶏もも肉:400g ●カットトマト:1箱(388g)
●玉ねぎ:1/2個 ●ズッキーニ:1/2本
●しいたけ:2枚 ●にんにく:1片 ●水:1カップ
●コンソメ:小さじ1 ●塩・こしょう:各適量
●オリーブオイル:大さじ1

作り方

- ①鶏肉は一口大に切り、塩・こしょうを振る。玉ねぎはくし切り、ズッキーニとしいたけは1cm幅に切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、香りが立ったら鶏肉を入れ、全体に焼き目を付ける。
- ③②に水とカットトマト、コンソメ、玉ねぎ、ズッキーニ、しいたけを加えて15分程度煮る。
- ④最後に塩・こしょうで味を調える。

ポイント 鶏肉の皮をよく焼くと、香ばしさが増して美味しいですよ。