

笑顔がひろがる  
と  
3月の

コープやまぐち

店舗NEWS

第115号

3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

3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。3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  
3/1水～3金  
※全て小郡店・島田店除く

手作りちらし&手巻き

※写真はイメージです。

3月3日は桃の節句

寿司野菜各種品揃え!

※写真はイメージです。

ノルウェー産他フレッシュ生サーモン刺身用ブロック(養殖) 100gあたり 本体価格 498円 (8%税込参考価格) 537円

マルタ産他本まぐろ赤身刺身用ブロック(養殖・解凍) 100gあたり 本体価格 880円 (8%税込参考価格) 950円

家族で華やか春のお祝い

3/2木・3金限り

海老といくらが入ったひなちらし 1パック

本体価格 498円 (8%税込参考価格) 537円

3/2木・3金限り

お刺身

惣菜 Delica

簡単 ひなちらし

※写真はイメージです。

だんらん盛合せ(大根ケンなし) 3～4人前

本体価格 1,480円 (8%税込参考価格) 1,598円

手巻き寿司にもおすすめです。

※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

永谷園 すじ太郎 黒酢入り 198g  
本体価格 218円 (8%税込参考価格) 235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

春色スイーツ

郡山製餡 and3 桜あんみつ 150g  
本体価格 398円 (8%税込参考価格) 429円

春らしいさくら餡のあんみつです。

モンテール ひな祭り・シュークリーム・エクレア 各1個  
本体価格 各98円 (8%税込参考価格) 各105円

ひな祭り

※全て小郡店・島田店除く

お買い得期間  
3/1水～7火  
※全て島田店除く

コープポイントプレゼント!!

笑顔がひろがる  
と  
LINE  
ミニアプリ

1周年記念

① 感謝キャンペーン 1000名に抽選で1000名に当たるポイントプレゼント

100ポイントプレゼント!

3/1～3/15の間にLINEミニアプリを開いてスタンプ3つ貯まると達成(1,000円で1スタンプ) (3/20付与)

② アプリを開いたら1ポイントプレゼント!

③ 登録されていない方限定  
ここカードと連携すると100ポイントプレゼント!

プラス30ポイント

CO-OP 一番搾りキャノーラ油 紙パック 700g  
本体価格 298円 (8%税込参考価格) 321円

プラス30ポイント

凍 CO-OP 中華丼の具 2食入  
お好み焼 豚玉 2枚入  
本体価格 各328円 (8%税込参考価格) 各354円

プラス10ポイント

CO-OP スライスチーズ 7枚入  
とろけるスライスチーズ 7枚入  
本体価格 各168円 (8%税込参考価格) 各181円

プラス30ポイント

CO-OP やわらかワンタッチコアノンシングル 130m×6R  
本体価格 398円 (10%税込参考価格) 437円

わが家のいちおし

組合員さんの声  
カット済みで便利!  
コープの鶏肉は、とにかく味がいい。肉の臭みが少なく食べやすいので大好きです。唐揚げにしてもジューシーとても美味しい♡カット済みのものは使い勝手がとても良く、いつも助かっています。  
(山口市 M・Hさん)



コープの産直 産直 ふかわ鶏  
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。

大豆と春野菜のラタトゥイユ風

材料(2人分)  
●CO・OP 大豆ドライパック :1袋(60g)  
●鶏もも肉 :150g  
●春キャベツ :200g  
●アスパラガス :2本  
●にんにく :1片  
●トマトの水煮缶 :200ml  
●小麦粉 :適量 ●オリーブ油 :小さじ2  
●水 :100ml ●固形コンソメ :1個  
●塩こしょう :適量 ●砂糖 :小さじ1

作り方  
①鶏肉に塩こしょうを振り、小麦粉を薄くつける。  
②フライパンにオリーブ油、にんにくを熱し、香りが立ったら①を加えて焼き色がつくまで両面焼く。  
③②にトマト缶を加えて、汁気を飛ばしながら煮詰める。  
④キャベツ、大豆ドライパック、水、固形コンソメを加えて煮立て5～6分煮る。  
⑤蓋を外してアスパラガスを加え、全体を混ぜながら水分を飛ばし、塩こしょう、砂糖で味を調える。

ポイント  
●春野菜と大豆を使うことで、食物繊維が摂取できます。煮込むことで生よりもたっぷり食べられます。  
●春キャベツではなく、通常のキャベツを使う場合は、加熱時間を長めにしてください。

[クックパッドコープの美味しいキッチンより]