



組合員に
聞きました!

我が家の推し商品



コープファミリー
28ページ掲載

迎春早割カタログ
11ページ掲載

354 11月2回お届け
よつ葉 シュレッドチーズ (税込732円)

12月3回お届け 105
年間最安値!
早期割引価格
本体 598円 (税込646円)

封を開けるとミルクの香りがして、チーズ臭くないチーズ!大好きです!

コープいしかわ ゆいしよんさん(40代)

4歳の子どもは冷めるまで食べられませんが固まったチーズもおいしいようです。必ず常備しています。

福井県民生協 あおママさん(40代)

こちらを食べるようになってからは、市販されているものでは満足できなくなりました。冷蔵庫に欠かせません。

とやま生協 さくらんさん(40代)

よつ葉シュレッドチーズを使ったアレンジレシピ

鮭のチーズ焼き



レシピ投稿者 能美市 中村恵美子さん

- 【材料(2人分)】
- 生鮭(切身).....2切
 - よつ葉シュレッドチーズ.....30g
 - オリーブオイル.....小さじ1
 - 粒マスタード.....適量
 - かぼちゃ.....30g
 - 白ワイン.....大さじ1
 - 塩.....小さじ1/4 } (A)
 - こしょう.....少々
 - ベビーリーフ.....100g } (B)
 - ミニトマト.....3個

【作り方】

- 生鮭は3等分に切り、(A)を絡めて10分ほど置く。
- かぼちゃを食べやすい大きさに切り、柔らかくなるまでゆでたら水気を切る。
- フライパンにオリーブオイルを弱めの中火で熱し、汁気を拭いた①を入れて3分ほど焼き、火を止める。
- 粒マスタードを③に塗り、よつ葉シュレッドチーズをのせて再び弱めの中火で2~3分焼く。
- ②とカットした(B)の野菜を器に彩りよく盛り、④を盛り付ける。お好みで刻んだパセリ(分量外)を散らす。



バイヤーのこの商品がオススメ!

一度食べて
みまっし!



なんにち 南日さんのこうじ漬けの素



担当:小橋

毎年冬季に人気の商品をご紹介!
こうじ漬けやかぶら寿しをご家庭
で作られる方は必見です!

南日味噌醤油株式会社(富山県)

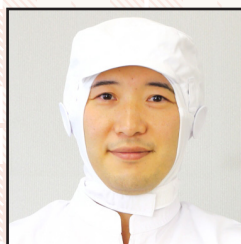
明治22年の創業以来、手作り麹、味噌・醤油を製造、販売しています。富山県産米・北陸産大豆を使用するなど地域に密着した製品作りを行っています。



甘酒もおいしい!

じわもーるでは同じく南日味噌醤油株式会社が製造している「甘酒ストレート」も大人気です。「甘酒ストレート」は11月4回にて掲載を予定していますので、ぜひお試しください!

かぶら寿しやこうじ漬けに! ~おいしさの秘密は自社製造の米麹~



南日味噌醤油株式会社
南日さん

富山県産丸米(ご飯として食べられている米と同じ品質)のみを使用して、富山県食品研究所と共同開発した発酵力の強い富山県産の米麹を使用しています。さらに、一般的な糖化(発酵)時間の2倍以上の時間をかけることで、酵素が豊富で、雑味のない、自然な甘みの「こうじ漬けの素」を作り出します。

今季
初



発酵力の強い手造り
米こうじを使用

富山県産米使用 ※調理例
豊富に含まれているこうじの酵素が
魚の臭みを取り旨味を引き出します。

1139 12月1回 100g 185kcal 食塩0.05g

南日さんのこうじ漬けの素 500g

(賞)3カ月 南日味噌醤油(富山県)

(主原料:米(富山県産))

裏面にかぶら寿しの
作り方が載っています。

年間最安値!

本体 428円

(税込462円)



ポイント
プレゼント
クイズ!



注文用紙の商品名に「黄色の網掛け」がついている
商品は、商品です。(ヒント:4ページ)

選択番号 ①...年間最安値 ②...過去に注文したことがある ③...今週のおすすめ

応募6桁番号 注文番号
348970

- 注文用紙の6桁注文欄に上記の6桁番号を、注文数欄に選択番号をご記入ください
- 正解者全員に1ポイント、抽選で10名に50ポイント

前回の答え... 1

商品利用+クイズ正解者に1ポイント。(請求金額が0円以下の場合にはポイント付与されません。)抽選で10名に50ポイントプレゼント。2週先の個人別お届け表明細に記載されます。