

我が家の推し商品

組合員に
聞きました!

コープファミリー
33ページ掲載



426 毎週税込4円お得
232726 定期注文 378747

200g 本体 **46**円
(税込50円)

産直 緑豆もやし

緑豆もやしを使ったアレンジレシピ



もやしのツナ炒め

レシピ投稿者 小松市
小松のまりちゃんさん

- 【材料(2人分)】
- 緑豆もやし……………200g
 - ピーマン……………1個
 - にんじん……………1/2本
 - ツナフレーク……………1缶
 - ごま油……………大さじ1
 - 塩・こしょう……………少々
 - ナンブラー(しょうゆでも可)…大さじ1/2

- 【作り方】
- ① にんじん、ピーマンを千切りにする。
 - ② フライパンにごま油を引いて①を中火で炒める。
 - ③ しんなりしてきたら、もやし、汁気を切ったツナフレークを加えて炒める。
 - ④ 塩・こしょう、ナンブラーを加えて味を調える。

しっかりしたもやし!炒めてもシャキシャキ感が残っていい!
コープいしかわ くうちちゃんさん(30代)

パッケージのおかげかシャキッとしていて日持ちがいいです。時間がない時はこめ油でサッと炒め、塩こしょうで味付けするだけで一品できるので助かります。
福井県民生協 はちみつさん(60代)

市販のもやしとお値段は違いますが、品質も全然違います。もやしは他で買わなくなりました。レンジ調理で手早く一品を作る時に重宝しています。野菜炒めにも大活躍。
とやま生協 むつさん(60代)

じわもーる あづま屋 小松市民から愛されるご当地パン



創業から70年にわたり、「昔ながらのおいしさ」を大切に地域に寄り添うパン屋として、石川県小松市で愛されるパンを作り続けています。2024年3月には北陸新幹線の延伸に伴い、小松駅前本店をリニューアル。イートインスペースを備え、パンやケーキとともにコーヒーが楽しめる空間を提供しています。

メーカーより一言!

小松で愛されたホワイトサンドをコープの宅配を通じて金沢や能登地域の皆さんにもお届けできることがうれしいです!

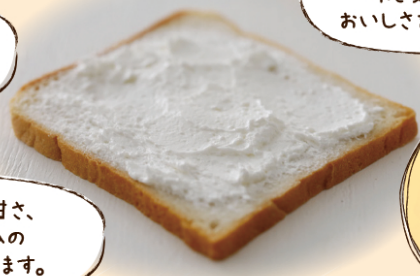
ホワイトサンドとは…

柔らかな食パンにたっぷりの自家製ホイップクリームをサンドしたシンプルな一品です。

食パンは耳までふんわりとした食感で、小麦粉の素朴な味わいが特徴です

発売から70年以上味を変えず、昔ながらのおいしさを守り続けています。

クリームは程よい甘さ、食パンがクリームのおいしさを引き立てます。



品温管理の関係上、10月から4月までの期間限定となります。この機会をお見逃しなく!

2月4回のじわもーるでは、ホワイトサンドとクリームサンドがセットになった生協仕様のサンドパンセットを企画しています!!



あづま屋一番人気の「ホワイトサンド」と「クリームサンド」のコラボ商品です。
1128 3月4回 100g 294kcal 糖質0.5g 1個のサイズ 約10.5×11×2(cm)

サンドパンセット (ホワイト・クリーム)

お届け日を含め2日 乳 卵 麦
あづま屋
主原料:小麦粉(国内製造)

2組(2組)

年間最安値!
本体 **268**円
(税込289円)

ポイントプレゼントクイズ!

過去に注文した商品は、注文書の商品名に [?] の網かけをしてあります。(ヒント:4ページ)

- 選択番号 ①…黄色 ②…ピンク色 ③…白色

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…3

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。