

笑顔がひろがる コープやまぐち 5月の店舗NEWS

第129号

5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

5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。5月1日のお買物時に「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)

ちらし寿司 & 手巻き

お買い得期間
5/3(金)~5(日)
※全て小郡店・島田店除く

5/5は
こどもの日/
KIDS PATRY

メガ盛り まぐろたたき 250g
本体価格 **698円**
(8%税込参考価格) 753円

海鮮手巻き寿司ネタセット 小1パック
本体価格 **1,280円**
(8%税込参考価格) 1,382円

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645円
本体価格 **980円**
(8%税込参考価格) 1,058円

焼肉 & BBQ
蒼天の海老 ブラックタイガー (養殖・解凍) 8尾
本体価格 **698円**
(8%税込参考価格) 753円
北海道産 殻付きホタテ (解凍) 4枚
本体価格 **498円**
(8%税込参考価格) 537円

五目ちらしの素 4人前
本体価格 **178円**
(8%税込参考価格) 192円

アボカド品揃え!

北海道いくら 醤油漬 50g
本体価格 **598円**
(8%税込参考価格) 645円

端午の節句
柏餅・(青)つぶあん
・(白)こしあん [各3個入]
本体価格 各 **218円**
(8%税込参考価格) 各235円

焼肉野菜 各種品揃え!
エバラ 黄金の味・甘口・中辛 各210g
本体価格 各 **228円**
(8%税込参考価格) 各246円

お買い得期間
5/11(土)~13(月)
※全て小郡店・島田店除く

5/12.sun 母の日 MOTHER'S DAY

癒しのごほうびスイーツを♪
三方六の小割 5本入り
本体価格 **602円**
(8%税込参考価格) 650円

柳月 **三方六の小割** 5本入り
本体価格 **602円**
(8%税込参考価格) 650円

JCC **ワンダ おばさんの店 チーズケーキ** 6号
本体価格 **980円**
(8%税込参考価格) 1,058円

凍 Goldstar **アイススタシフル**
いちご 70g 本体価格 各 **698円**
みかん 100g (8%税込参考価格) 各753円

三井日東 **はちみつ紅茶 ティーバッグ** 2g×20
本体価格 **498円**
(8%税込参考価格) 537円

オードブル **冷製オードブル小** 1パック
#おうち時間を楽しむ
本体価格 **598円**
(8%税込参考価格) 645円

5/11(土)~12(日)限り
魚屋の寿司については 10:00より販売とさせていただきます

魚屋の寿司 **サーモンと いくらの 具沢山親子 ちらし寿司** 1パック
※新下関店は除く
本体価格 **598円**
(8%税込参考価格) 645円

新鮮お造りを華やかに
今だけ 通常より具沢山に造っています。
長崎県鷹島の 生本まぐろ (養殖) を使用
生本まぐろ使用生まぐろ **たっぷり 色々盛合せ** 1パック
本体価格 **1,480円**
(8%税込参考価格) 1,598円

魚屋の寿司 **色々入ったサーモン尽くし** 1人前 1パック
※新下関店は除く
本体価格 **780円**
(8%税込参考価格) 842円

本場のうどんが 家で
忙しい時に温かいうどんや冷たいうどんもパツとできます。また、うどんがとても美味しく、本場の讃岐うどんが家庭で簡単に味わえます。カルボナーラにしてみても良かったですよ。(山陽小野田市 みつちゃんさん)
どんなメニューでもおすすめ
鍋にもよし、冷やしでもよし、野菜炒めの残りに入れてもよし、その中にご飯を入れて、そばめしならぬ“うどんめし”にするととても良いです。おすすめします!(萩市 順さん)

今月の わが家のいちおし

凍 **讃岐うどん 5食** 1kg

凍 **たこ焼 20個入** 400g

色々な味付けで 楽しんでます
わが家はお好みソース以外に、ごま油と塩をかけて食べたり、だしにつけて明石焼き風など、色々な味付けで楽しんでます。子ども達の流行は、ケチャップ+チーズをオーブントースターでカリッと焼いたピザ風です。(宇部市 K.Kさん)
揚げたこでもおいしい
レンジでチンして食べるとおいしいです。さらに、ひと手間かかりますが油で揚げて揚げタコにすると、外側がカリッと、中はトロトロでおいしいですよ。(下関市 T.Iさん)