

Aコープだより

☆Aコープかなや店から☆

～第5号～

前回の店舗利用者懇談会での委員さんからの
意見に対する回答

Q 高齢者宅向けの移動販売などは
できないのですか？

A) 組合員の要望調査や取り組み
方法など十分な検討が必要で
あると考えています
もう少し早く時間をいただきたい
と思います。

Q 高齢者や少数のための
少量パックや野菜のバラ売り等の
対応を増やしてほしい。

A) 品揃えはしていきますが
希望を言ってもらえれば対応
させてもらうように各売り場に
指示をしました。
対応できないものはスマセン

Q 先日 お花の品質が劣化
したものを売っていたので
注意してほしい。

A) Aコープでは委託販売と
産直コーナーでの販売が
ありますがいずれにしても
品質管理は徹底して
いきます。

Q JOINジュース箱買いする前に
新商品などは一度飲んで
みたいのでAコープでバラ売り
をしてほしい。

A) 現在は熟選工房と梅ドリンク
しかないですが来年は種類を
多く揃えたいと思います。

お知らせ

平成27年10月発行
JAありだ
Aコープかなや店

年賀はがき

10月29日(木)

から販売いたします。

12月6日(日)までとなっているので

早めのご準備をおすすめします。

また
年賀印刷機
承っています。

11月中旬よりクリスマスケーキの予約承ります。

担当者おすすめ商品

串本おぎきのひもの

一回
食べて
みて

国際食品品評会「モンドセレクション」

金賞 金銅賞を2009年から
5年連続受賞し国際的にも
評価された干物です。

特に

「さんまみりん干し」が

人気です😊

塩干部甲申担当
谷口寛のおすすめ



第3回Aコープ店舗利用者懇談会
 ~平成27年9月17日(木)開催~

今回の商品研修は、**「嵯峨野匠庵」**

「嵯峨野匠庵」って何??

「刺身醤油」「ひじきごはんのたね」「和風だし」の素など

安心 と 美味しさ に

こだわった食品シリーズです!!

Point
 化学調味料などの化学合成の食品添加物は使っていません。

また、国産素材を第一にできるだけ化学的処理を施さない製法で作っています。



天然醸造醤油に再度大豆・小麦を仕込み、杉桶で一年以上発酵・熟成させた二段仕込み!!
 「濃厚な旨味」と「塩辛さ」を抑えた味わい!!

国内産のひじきとしそを使用
 合成食品添加物は使用せず
 仕上げています。
 おにぎりの具材やふりかけにもおすすめ!!



パッケージの**「赤丸」**は安心と美味しさの印

