



Aコープだより

第7号 Aコープかなや店

今月のおすすめ

本みりん・みりん風調味料です
Aコープの商品に使われている

みりんのお米は100%国産です!

知っていますか?

本みりんとみりん風調味料のちがい

本みりん

さっぱりとした甘み付け 煮崩れ防止効果
マスキング(臭い消し)効果が有ります
肉・魚料理に最適!

みりん風調味料

てり・ツヤ・甘み付与効果に優れ
タレやアルコールの煮切りを必要とする
和え物類に最適です!



こちらもおすすめ

串本おさぎの
さばみりん干し
& さんまみりん干し

とり扱ってます!!
これは串本の名産物でAコープでも
リポーターがタレ商品です!!
一度お召し上がり下さい!!

調味料を入れる正しい順番

料理酒
清酒
本みりん

砂糖

塩

酢

しょうゆ

みそ

みりん風調味料

(煮切り不要)

豆知識

第5回店舗利用者懇談会

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

- ★ 希望していた少量パックをおいてくれようね！
- ★ 魚のほとんどが2尾(切)3尾(切)などで1尾(切)も品揃えしてほしい
可能な範囲で対応いたします。売り場係員にお申し付け下さい！
- ★ 漬物袋の陳列場所がわかりにくいので漬物の素の所へおくか案内表示をしてほしい
わかりやすく案内表示していきます！
- ★ 淡路産の玉ねぎがおいしいので品揃えしてほしい
みなさんにたくさん買っていただけるよう品揃えしていきます
- ★ 量目対応サービスが調理サービスしてくれているがもっとわかりやすく表示したらどうか
表示の仕方などもっと工夫してわかりやすい表示になるように努めています
- ★ 店内の案内表示がずれているところがある
この他にも普段気付かないところがたくさんあると思いますので
今後何かありましたら声をおかけ下さい。



決算セール開催！！

3月24日(木)から27日(日)の4日間
年に一度のAコーポ決算セール開催
お買い得商品もりだくさんで
ご来店お待ちしております！！



ニューフェイスの紹介

惣菜部門に新しく入った

「石井 加奈」です

毎日元気に
がんばってます！

