

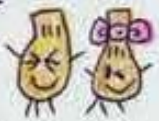
Aコープだより

第8号



もうすぐ **「らっきょう」** の季節ですよ

エコープ らっきょう酢



今年も販売します!!

毎年好評の

POINT

塩漬けなしでおいしく漬かります

らっきょう以外にも

★★ 梅の甘酢漬け★★

★★ きゅうりの中華風即席漬け★★

など、いろいろな料理に使えます。



Aコープからのお知らせ

お魚コーナーで

週に1度

夕方4時から「焼きそば」の
焼きたて販売を行っています!!

実施日はレジでお配りいたしますチラシを
ご覧ください😊



梅の甘酢漬け

材料

- *エコープらっきょう酢 ... 1.8L
- *梅 ... 2kg位
- ◎準備器具
・保存ビン・落し蓋・竹串

《作り方》

- ①梅はきれいに洗ふ。
たっぴりの水に2~3時間浸す。
その後竹串でヘタを取る。
- ②ざるにあげて水気をふき
保存ビンに入れらっきょう酢を注ぐ。
落し蓋をし密閉して
涼しい所で保存する。

甘酢漬けのおすすめ材料

みょうが、ちよぎ、かぶ、
しめじ、えのき、わらびなど

きゅうりの中華風即席漬け

材料

- きゅうり... 5本
(乱切りにして塩もみする)
- *漬け液*
- ・しょうが、にんにく... 各1片
(みじん切り)
- ・砂糖... 1~2本
(種を取り除き輪切り)
- ・エコープらっきょう酢... 大さじ10
(残液でも可)
- ・しょうゆ、ごま油... 各大さじ2

《作り方》

漬け液にきゅうりを漬け込み
30分~60分程で
美味しく頂けます。

あなたも
試してみませんか??

第6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

フランスパンの小さいタイプを品揃えしてほしい

※ 従来から品揃えしているタイプの商品が周年商品です
スポット的に小さいタイプも販売されることもありますので
そのようなときに品揃えするようになります

量目対応はしてくれるのか

※ できるものについては、対応いたします
売り場係員にお申し付けください

レジでチラシを配る際、一言かけながら配ったらよいのではないかと

※ できる限り一声かけるように取り組めます

精肉コーナーのハンバーグが「硬くておいしくない」という話を聞いた

※ このハンバーグがおいしいというお客様もいらっしゃいます
人の味覚は個人個人違いますので自分の好みにも合うように
ちよとひと工夫加えていただけたらと思います

ヤマザキパンによる食育教育は他の団体でも
行ってくれるのか

※ 日時や時間、人数、場所等がヤマザキパンのスタッフの
都合と合えば可能です
ご希望があればAコープまでお問い合わせ下さい

新年度から高校生になった
みなさん!

Aコープのレジでアルバイトしませんか?

平日夕方

★ 5時から8時

土・日・祝日等 8時間以内

勤務はシフト制です。

詳しくはAコープへお問い合わせ下さいネ!



山崎製パンより
食育活動の一環としての
商品研修を受けました

