

<p>049 COOP 切りだし昆布 道南産</p> <p>あっさりとした旨みのあるだしがとれる。北海道・道南産真昆布を使用。</p> <p>55g 288円(税込)</p> <p>北海道 365日</p>	<p>050 COOP 北海道産細切りきざみ昆布</p> <p>北海道産の昆布を蒸して細切りにきざみました。柔らかく煮上がります。混ぜ込みご飯などにどうぞ。</p> <p>36g 158円(税込)</p> <p>広島県 365日</p>	<p>051 COOP 塩吹昆布</p> <p>北海道産の昆布を、やわらかく炊き上げました。おにぎり、お茶漬け、お漬物昆布など色々な料理にどうぞ。</p> <p>30g 148円(税込)</p> <p>兵庫県 麦 300日</p>	<p>052 COOP とろろ昆布</p> <p>北海道産昆布の肉厚部分を使用した口どけのよさが特長。</p> <p>40g 148円(税込)</p> <p>福井県 300日</p>	<p>水戻し時間10分の簡単サラダ</p> <p>053 COOP 海藻サラダ</p> <p>食感の良い彩り鮮やかな7種類の海藻と寒天をミックスしました。</p> <p>10g 188円(税込)</p> <p>大分県 365日</p>	<p>054 COOP 三陸産生わかめ</p> <p>色が濃く、歯ごたえの良い肉厚のわかめ。塩抜き約5分。サラダ、味噌汁、酢の物に。</p> <p>100g 188円(税込)</p> <p>宮城県 90日</p>
<p>055 COOP 三陸産カットわかめ</p> <p>三陸産原料を使用。手軽に使える便利なカットわかめです。</p> <p>15g 148円(税込)</p> <p>宮城県 365日</p>	<p>056 COOP こうや豆腐 徳用</p> <p>植物性たんぱく質が豊富な乾燥高野豆腐です。165g(10個入)でお徳用です。</p> <p>10個 238円(税込)</p> <p>長野県 180日</p>	<p>057 COOP 国産うずら卵水煮</p> <p>国産のうずら卵を使用しています。</p> <p>6個入 138円(税込)</p> <p>愛知県 卵 365日</p>	<p>058 COOP ミックスビーンズドライパック</p> <p>そのまま使えるドライパックのミックスビーンズです。3種類の豆を彩りよくミックスしました。</p> <p>55gx 2袋組 158円(税込)</p> <p>愛知県 365日</p>	<p>2ページで大特売中!! 特集：寄値！こちらもとってもおトク！ 他にもお買得品満載</p> <p>059 COOP 大豆ドライパック</p> <p>140g 118円(税込)</p>	<p>060 COOP スイーツコーン(粒状)</p> <p>収穫から24時間以内に真空パックし、おいしさをとじこめました。無加糖です。</p> <p>155g×3缶 238円(税込)</p> <p>アメリカ 1,095日</p>
<p>061 COOP 手ずり風すりごま白</p> <p>すり鉢ですったようにすりつぶして仕上げる製法で、ごまのうま味を引き出しました。</p> <p>85g 158円(税込)</p> <p>三重県 366日</p>	<p>062 COOP 有機いりごま白</p> <p>深煎りにして風味豊かに仕上げました。</p> <p>60g 78円(税込)</p> <p>埼玉県 180日</p>	<p>063 COOP 北海道の大豆100%きな粉</p> <p>北海道産大豆を100%使用し、直火焙煎製法で煎りあげました。</p> <p>100gx 2袋組 158円(税込)</p> <p>兵庫県 300日</p>	<p>064 COOP 北海道の大納言ゆであずき</p> <p>大粒で風味豊かな北海道産の大納言小豆を使用。</p> <p>190g 168円(税込)</p> <p>愛知県 1095日</p>	<p>065 COOP 切り餅パリッとスリット</p> <p>国内産の水稲もち米を蒸し、昔からの製法である杵搥きでつきあげ、一つずつ包装しました。</p> <p>1kg 698円(税込)</p> <p>佐賀県 730日</p>	<p>066 COOP 焼肉のたれ 中辛</p> <p>本醸造しょうゆをベースにごま油や果実の風味を効かせた焼肉のたれです。</p> <p>280g 128円(税込)</p> <p>栃木県 麦 365日</p>
<p>067 COOP オイスターソース (広島産かき使用)</p> <p>広島産のかきをまるごとすりつぶし、風味と旨味を引き出しました。</p> <p>135g 198円(税込)</p> <p>愛知県 麦・か 730日</p>	<p>068 COOP 中濃ソース</p> <p>6種類の野菜と果実をブレンドしたマイルドな味わいの香り豊かなソースです。</p> <p>500ml 178円(税込)</p> <p>兵庫県 730日</p>	<p>069 COOP 日本の野菜・果実ソース</p> <p>国産野菜・果実のピュレを使い、糖類や香辛料の味付けを抑えてマイルドな風味に仕立てました。</p> <p>500ml 258円(税込)</p> <p>群馬県 720日</p>	<p>070 COOP トマトケチャップ</p> <p>ほどよい甘みと酸味で、まろやかな味に仕上げました。</p> <p>500g 148円(税込)</p> <p>愛知県 540日</p>	<p>071 COOP コンソメ</p> <p>お料理のベースに、そのままスープに、コクと旨味がいたコンソメスープの素です。</p> <p>5gx20個 188円(税込)</p> <p>鳥取県 麦・乳 365日</p>	<p>072 COOP 鶏がらスープ</p> <p>溶けやすい顆粒タイプだから、炒め物や炒飯、スープに便利です。</p> <p>50g×3P 198円(税込)</p> <p>愛知県 乳・麦 365日</p>
<p>073 COOP チキンブイヨン(固形)</p> <p>チキン風味の淡い色の洋風固形だし。スープ、カレー、ロールキャベツなど幅広くお使いいただけます。</p> <p>5gx18個 198円(税込)</p> <p>鳥取県 乳・麦 365日</p>	<p>2ページで大特売中!! 特集：寄値！こちらもとってもおトク！ 他にもお買得品満載</p> <p>074 COOP 日本のコーンスープ</p> <p>甘さたっぷりのスイートコーンを使ったクリーミーなスープにコーンの粒を浮かべました。</p> <p>250g(2~3人前) 208円(税込)</p>	<p>075 COOP 粒入りコーンスープ</p> <p>甘さたっぷりのスイートコーンを使ったクリーミーなスープにコーンの粒を浮かべました。</p> <p>8袋入 218円(税込)</p> <p>日本 乳 365日</p>	<p>076 COOP ふかひれスープ</p> <p>本物のふかひれに、筍、椎茸、さくらげが入った、たまねぎを加えるだけの簡単本格スープです。</p> <p>4人前 198円(税込)</p> <p>山形県 麦 365日</p>	<p>077 フリーズドライ たまごスープ</p> <p>契約養鶏場で育てたたまごを使用し、チキンエキスとブイヨンの旨味を生かしたスープです。</p> <p>5食 198円(税込)</p> <p>青森県 卵・麦 365日</p>	<p>078 お湯を加えて2分 わかめスープ</p> <p>チキンとほたてのうまみが効いたごま入りスープに、しやしやしわかめが良く合います。</p> <p>10袋 188円(税込)</p> <p>愛知県 乳・卵・麦・え 365日</p>

おすすめコープ 使い方広がる この一品

コープ自慢の一品を、様々な使い方と合わせて紹介します。今回は、COOPたまねぎドレッシングです。ざく切りたまねぎの食感を生かした甘めの味わい。サラダだけでなく、旨みと酸味がいろいろな料理に合います。今回はこのたまねぎドレッシングを使って生協の管理栄養士が簡単料理をご紹介します。ぜひお試しください。

鶏の唐揚げ
たまねぎドレッシングがけ

〈材料〉
鶏の唐揚げ…………… 8個くらい
たまねぎドレッシング …… 大さじ4
マヨネーズ…………… 大さじ2

〈作り方〉
① Aを混ぜ合わせる。
② 皿に鶏の唐揚げを盛り、Aをかける。

ハンバーグ
たまねぎドレッシング

〈材料〉
ハンバーグ…………… 2個
たまねぎドレッシング …… 大さじ4
ケチャップ…………… 大さじ2
中濃ソース…………… 小さじ1
油…………… 適量

〈作り方〉
① 鍋に油をしき、きのこを炒める。
② ①に火が通ったら、Aを加え、ひと煮立ちしたら火を止める。
③ ハンバーグを焼く。
④ 器に盛り、②をかける。

野菜の
たまねぎドレッシング炒め

〈材料〉
キャベツ(ザク切り)…………… 4~5枚
玉ねぎ(スライス)…………… 1/2玉
ピーマン(千切り)…………… 1個
人参(細冊切り)…………… 1/4本
しめじ(小房にわけ)…………… 1/2パック

〈作り方〉
① フライパンにバターを入れ、溶けたらAを炒める。
② 火が通ったら、たまねぎドレッシングを加え、混ぜ合わせる。
③ かくし味に醤油を少々加え、混ぜ合わせる。
④ 器に盛る。
※野菜は冷蔵庫にあるものでOKです。

086 国産たまねぎ使用
COOP
たまねぎドレッシング

ざく切りたまねぎの食感を生かした甘めの味わいです。黒酢入り。

お試し価格
190ml **228円(税込)**

大分県 麦 240日

レシピの紹介者 **富士フイルム生協 食堂部スタッフ**

私達は、富士フイルムグループ会社の社員食堂を運営しています。おいしい食事の提供や社員の方の健康をサポートすること、そして食事の時間が楽しく、リラックスできるような空間を提供し続けることを目標とし、皆で力を合わせ日々頑張っています。

※パッケージが予告なく変更になる場合がございます。

※パッケージが予告なく変更になる場合がございます。