

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| <p>2ページで大特売中!! 特集：肉類! ちぢもどってもおトク! 他にもお買得品満載</p> <p>F049 COOP きざみのり 12g 128円(税込)</p> | <p>F050 COOP 有明海産 焼のり 徳用 有明海産ののりを使用した、お徳用タイプの焼き海苔です。チャックシール付。 板のり 20枚 498円(税込)</p> | <p>F051 COOP 味付のり (卓上タイプ) 1枚1枚取り出しやすいポット容器入り。化学調味料を使用せず、あっさり味に仕上げました。 10切 80枚 398円(税込)</p> | <p>F052 COOP ミックスビーンズ ドライパック そのまま使えるドライパック3種類の豆を彩りよくミックスしました。 55g×2袋組 178円(税込)</p> | <p>F053 COOP 大豆 ドライパック 北海道産大豆使用。開缶してそのまま使えます。 140g 128円(税込)</p> | <p>F054 COOP 国産 うずら卵 水煮 国産のうずら卵を使用しています。 6個入 138円(税込)</p> |
| <p>F055 COOP こうや豆腐 徳用 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。 10個 198円(税込)</p> | <p>F056 COOP 手ずり風 すりごま 白 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立てました。 85g 158円(税込)</p> | <p>F057 COOP 有機 いりごま 白 深煎りにして風味豊かに仕上げました。 60g 108円(税込)</p> | <p>F058 COOP 北海道の大豆100% きな粉 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。 100g×2袋組 158円(税込)</p> | <p>F059 COOP 北海道の 大納言 ゆであずき 大粒で風味豊かな北海道産の大納言小豆を使用。 190g 168円(税込)</p> | <p>F060 COOP 切り餅 パリッとスリット 国内産の水稲もち米を蒸し、昔からの製法である杵搦ぎでつきあげ、一個ずつ包装しました。 1kg 698円(税込)</p> |
| <p>F061 COOP 焼肉のたれ 中辛 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。 280g 128円(税込)</p> | <p>F062 COOP オイスターソース (広島産かき使用) 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。 135g 198円(税込)</p> | <p>F063 COOP 中濃ソース 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。 500ml 178円(税込)</p> | <p>F064 COOP 日本の野菜・果実ソース 国産野菜・果実のピューレを使い、糖類や香辛料の味付けを抑えてマイルドな風味に仕上げました。 500ml 258円(税込)</p> | <p>F065 COOP トマト ケチャップ ほどよい甘みと酸味で、まろやかな味に仕上げました。 500g 128円(税込)</p> | <p>F066 COOP コンソメ お料理のベースに、そのままスープに、コクと旨味がいきいたコンソメスープの素です。 5g×20個 188円(税込)</p> |
| <p>F067 COOP 鶏がらスープ 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。 50g×3P 258円(税込)</p> | <p>F068 COOP チキン ブイヨン (固形) 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。 5g×18個 178円(税込)</p> | <p>F069 COOP 日本の コーン スープ 北海道の大地で育ったコーンを使用しました。つぶコーン入り。 250g(2~3人前) 228円(税込)</p> | <p>F070 COOP 粒入り コーン スープ 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。 8袋入 278円(税込)</p> | <p>F071 COOP たまご スープ 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。 5食 198円(税込)</p> | <p>F072 COOP わかめ スープ チキンとほたてのうまみが効いたごま入りスープに、しゃきしゃきわかめが良く合います。 10袋 148円(税込)</p> |
| <p>表紙で大特売中!! 他にもお買得品満載</p> <p>F073 COOP スイートコーン (粒状) 155g×3缶 248円(税込)</p> | <p>F074 日本ハム チキチキボンの素 肉に漬けこんで揚げるだけ1スライスの手羽中をお腹いっぱい食べられます。 100g 128円(税込)</p> | <p>必要分だけ使える便利なパウチパック。フリーズドライ</p> <p>アマノフーズ うちの おみそ汁 F075 なす F076 野菜 F077 赤だしなめこ F078 わかめと油揚げ 各5食 各 328円(税込)</p> | <p>常温で保存できるお惣菜。保存料無添加</p> <p>イチビキ おふくろの味 F079 たけのこの土佐煮 85g F080 ひじき煮 80g F081 きんぴらごぼう 60g F082 かぼちゃ煮 70g 各 108円(税込)</p> | | |

おすすめコープ 使い方が広がるこの一品

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濃厚シーザーサラダドレッシングです。3種のチーズが絶妙に混ざり合った深い味わい。燻製のスモーキーな香りとスパイスが効いてワンランク上のサラダが出来上がります。こちらの商品を使ったレシピを、富士フイルム生協の管理栄養士がご紹介! ぜひお試しください。

白身魚とじゃが芋のオープン焼き



〈材料〉
白身魚(カレイなど) 1尾
じゃが芋(小) 1ヶ
トマト 1/2ヶ
濃厚シーザードレッシング 大さじ1

〈作り方〉
①じゃが芋・トマトは薄くスライスし、軽く塩コショウする。
②白身魚は軽く塩コショウして、ソテーする。
③グラタン皿にマーガリンを塗り、②の白身魚を①ではさんで重ねる。
④濃厚シーザードレッシングを振り掛け、その上にパン粉・パルメザンチーズを載せ、160℃のオーブンで、12分焼いたら出来上がり。

カルボナーラ風ペンネ



〈材料〉
ペンネ 80g
ベーコン(厚切り) 60g
卵黄 1ヶ
オリーブオイル 少々

〈作り方〉
①ベーコンは5mmの短冊に切って焼く。
②ペンネはアルデンテに茹でる。
③ボールにオリーブオイル・濃厚シーザードレッシングを合わせておく。
④ペンネが茹で上がったら、③に茹で汁を大さじ1と①を加える。更にペンネを良く混ぜ合わせる。
⑤器に④を盛り、卵黄をトッピングし、ブラックペッパーを振って出来上がり。

BLT サンド



〈材料〉
食パン(6枚切り) 2枚
ベーコンスライス 40g
ロメインレタス 1枚
トマト輪切り 1枚

〈作り方〉
①ベーコンを焼く。
②食パンを焼き、マーガリンを塗る。
③食パンにレタスを載せ、濃厚シーザードレッシングを掛け、トマト・ベーコンを載せ、もう1枚のパンではさむ。
④食べやすい大きさに切って出来上がり。

F209 COOP
濃厚 シーザーサラダドレッシング
3種のチーズを使用した濃厚なシーザーサラダドレッシングです。
190ml **218円(税込)**

レシビの紹介者 **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。