2020年 1 2月号 16.8

くみかつスタッフ発行 第4支所

TEL: 0955-74-4343

いろいろな事がおきた1年でしたが、早いもので締めくくりの月となりました。「あおぞら」も今年最後の 発行となります。皆様いつも目を通していただきまして、有難うございました。早くコロナが収束し、来年は 明るい良い年となるよう願うばかりの毎日ですが、今できる事を精一杯行いながら過ごしていきたいと思って います。さっそくですが今年最後の「あおぞら」は、先日交流会を行ったJAさが様との産直品 「佐賀県産 産直若どり」の素晴らしさをお伝え致します!年末年始、年越しそば・お煮しめ・お雑煮などで 大活躍の「とり肉」ですが、皆さん、コープの「佐賀県産 産直若どり」を利用された事はありますか? "安心・安全!美味しい「佐賀県産 産直若どり」"を、ぜひ味わってみて下さいね♪





佐賀県産の『産直若どり』🧯





若どり皮なしもも肉 ーロカット (バラ凍結)

自分の子供や孫に安心して 食べさせられる鶏を作りたい!!

その思いから生まれた「佐賀県産 産直若どり」。そのため全飼育期間 「抗菌性物質」を使用しない飼育体制をとられています。他にも ①人間の体にも良いとされる「発酵乳粉末」「カキガラ粉末」「ハーブ」 等を配合した高品質の飼料を与える、②出荷前は休業期間を30日以 上とるなど、愛情をもって大切に育てられています。



生産者



若どり皮なしむね肉 -ロカット(バラ凍結)

新鮮なうちにお届けしたい!!



若どりささみ (バラ凍結)

…という事で加工者の伊万里チキンフーズ工場様では、スピーディに処理 を行える最新技術とより正確な手作業を駆使し、80分という短時間 (そのうち50分が冷却工程)のうちに処理を行い「佐賀県産 産直若どり」 の新鮮さをそのまま保つ努力をされています。もちろんこれらの作業は徹 底した衛生管理の中行われ、獣医師や食鳥検査員による検査も随時行われ ています。



加工者





由布院有機そば粉 を使用した生そば です。麺はもちろん ですが、甘めのつゆ もとても美味しい ですよ(^^)/♪ 鶏肉を入れて、年越 しそばにいかがで すか?





国産若鶏のふぞろいな チキンカツ

衣サクサク、国産若鶏の胸肉 を筋切りした食べやすい チキンカツです!!



おすすめです



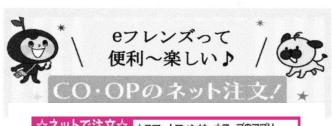
ふれあいサロン伊万里 様の 年内の活動はお休みです。

えん JY0 ねっとの登録随時 募集しています!!

年末年始の準備はできていますか??



※年末は月~水曜コースの方のみ12/30まで通常配達、12/31はおせち等注文されている方の一斉配達となります。年明けは1/6~(水~金曜コース)通常配達となります。



☆ネットで注文☆ ☆スマートフォンは こちら!

スマートフォンは ☆コーブのアブリ こちら! 『COOP ぼけっと』は

インターネットから 注文できます

eフレンズ九州

で検索



eフレンズでお買い物がこんなに便利に!! 使ったことのない方も試してみてはいかがですか(^^)/ Web だけの先着限定企画もありますよ♪ スマホでも!! Web カタログでラクラク注文

カタログがそのままパソコンやスマホで見られるWebカタログ。注文番号をクリックするだけで注文できる優れものです。スマホなら外出先からでもすぐに注文できます♪

注文用紙を出し忘れても 大丈夫!! 注文締切時間が長い!!

配達日の翌々日のAM1:00まで注文可能。 前週に注文した商品が届いてから注文できます。



森毎もよろし≪お願りの危します

20°

