



伊万里・有田エリア エリアニュース

2025年・11月号

伊万里・有田くみかつスタッフ発行

あおぞら



コープさが生活協同組合

tel. 0952-31-3977

伊万里・有田エリア くみかつ企画

簡単! 便利! そして美味しい!!

コープ DE クッキング

コープの商品を使った簡単調理と、自然解凍で食べられる商品の料理、試食の企画です。

日時：12月16日(火)

10時～11時50分

場所：伊万里市民センター 調理室
(伊万里市松島町391-1)

募集人数： 限定20名

参加費： 300円(材料代)

※限定20名です! 応募者多数の場合は抽選。
当選者の方のみ後日連絡をさしあげます。



みんなでつくるメニュー(予定)

1. きんぴらごぼうのいなり寿司
2. ひとくちカツサンド
3. 玉子焼き(産直さくらたまご)
4. デザート(ひみつのデザート) 😊



イベント参加者には「コーププラス」のアプリ内ポイント、100スマイルをプレゼントします!

伊万里・有田エリア企画

12/16 コープ DE クッキングの申込み書

ネット申込み
受付は
こちら→



配送担当者にお渡し下さい

11月28日(金)×切

組合員番号 () 氏名 ()

同行者 ()

日中の連絡電話番号 ()

問い合わせ先 コープさが生活協同組合 組織企画部 0952-31-3977

記入頂いた個人情報は今回の目的以外には使用しません

JAフーズさが 伊万里ピラフ工場

の工場見学をしてきました！



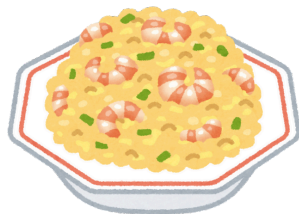
●工場で心を込めて作られている商品の一部を紹介

伊万里工場では高菜ピラフ、鶏ごぼう、えびピラフ、チキンライスが作られています。作り方にもこだわって、お米の表面に味をつけ口に入れてすぐ味が広がるような工夫をされています。ちなみに一番人気は高菜ピラフ！二番人気は鶏ごぼうだそうです♡

ビビンバとドライカレーは佐賀工場で作られています。



工場内の説明を聞く組合員の皆様



全種類の試食をさせて頂きました！
ビビンバとドライカレーは釜炊きなので違いを味わえました。まだ食べたことがない種類も試食できたので自分のお気に入りの一品を見つけることができました。



宮地養鶏場の玉子を使用されているお店をご紹介します



★サンドイッチ専門店のサンドーレ大和(大和町大字尼寺)

★菓子屋次郎(三養基郡みやき町原古賀)洋和菓子店



宮地慶治さんご夫妻