



2026年 4月号

発行者：
第一支所エリアくみかつスタッフ
組織企画部：0952-31-3977
発行日：4月1日

みんなをつなぐ地域だより

参加者募集

和歌山の生産者より、直伝です！



南高梅の



シロップ漬け作り方講習会

【日時】5月19日(火)9:30~11:30 (9:15受付開始)

【会場】鳥栖北まちづくり推進センター(鳥栖市古野町176番地3)

【参加費】500円 【募集人数】20名

【申込方法】 ①~③の中から申込みください。

締切:4月17日(金)

①二次元コード



持ち物

エプロン・三角巾

②電話 0952-31-3977

組織企画部:月~金9:00~12:00 13:00~18:00

③「コーププラス」アプリのイベントカレンダーより選択

★梅シロップはお持ち帰りいただけます。梅ジャム、梅ごはんの試食あり！

【注意事項】

- ・応募多数の場合は抽選となります。結果は20日以降に電話又はメールにてご連絡します。
- ・イベント中に撮影した写真等はコープさが生協の広報活動に使わせていただきます。
- ・お申込み頂いた個人情報は本イベントに関するご連絡及び今後のイベントのご案内や各種お知らせに利用させていただきます。



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

(スマイルのプレゼントは、イベント終了後1週間以内に反映します)



南高梅の学習



梅シロップ作り



梅ジャム実演

「ちょこっと試食♡ゆるっとおしゃべりの会」

2月23日(月)第一支所にて開催しました

当日8名の参加で、クロワッサンサンド・スープ・デザートを試食をしました。クロワッサンサンドは各人で具材を挟みしていただき試食しながら色々なお話をして時間を過ごしました。

「楽しみにしていました」、「美味しかった!」と、嬉しいお声をいただきました。参加して下さった皆さんありがとうございました。m(_)_m

ワクワク



◆メニュー◆

- 1、たまごサンド
- 2、火腿野菜サンド
- 3、もずくスープ&卵スープ
- 4、切れている
ペークドチーズケーキ



いただきまーす(*^*)

(^^) 何をパンに挟もうかな?



アジの3枚おろしに挑戦しよう!

～天生水産学習会～



2月19日(木)鳥栖北まちづくり推進センターにて開催しました

参加された皆さんからは「三枚おろして本当に自分でできるのかしら」「難しそう」といった声が多く、スタート時は少し不安な様子も見られました。まずは会議室で天生水産による会社概要の説明を受け、魚を安全においしく届けるための工夫や取り組みについて理解を深めました。その後、調理室に移動して三枚おろしのデモンストレーションを見学。実践の時間には、天生水産の社員3名に丁寧にサポートしていただき3枚になったアジを揚げていただくころには会場は終始なごやかな雰囲気になりました。

◆メニュー◆

- 1.アジフライ(骨せんべい付き)
- 2.さばの黒酢あんかけ
- アレンジメニュー
- 3.ごはん&選べるスープ

♡ いただきまーす!



あざやかな包丁さばきに思わず拍手👏



参加された皆様ありがとうございました!

第一支所神埼と第一支所鳥栖・基山が一つになって
「とぶくみかつNEWS」となりました。
よろしくお願ひ致します!

