

コープおおいた情報誌「おさんぽコープ」

Osampo CO・OP

5 2019
月号
Vol.10
4月8日発行

**TAKE
FREE**



今月の表紙

『CO-OP 生ハムロース』を使って

豚肉の生ハムサンド焼き

家庭料理研究家 奥園壽子作



材料(2人前)

豚ロース薄切り…100g
 CO-OP 生ハムロース…50g
 小麦粉…適量
 オリーブオイル…適量
 粗びきこしょう…適量
 ミニトマトなどお好みで



冷めても
 おいしいので
 お弁当にもよく、
 パンやワインにも
 合います!

作り方

- ①豚ロース薄切りに『CO-OP 生ハムロース』を挟んで二つ折りにし、小麦粉をまぶす。
- ②オリーブオイルを熱したフライパンで、両面を中火でこんがり焼いて、粗びきこしょうをふる。
- ③器に盛り、お好みでミニトマトなどを添える。

CO-OP 生ハムロース

豚肉を3種のハーブ(シナモン、クローブ、ローレル)の煮出し液を加えた漬け込み液に、約1カ月間漬け込むことでしっかりとした食感を引き出しました。また、スモークには桜チップを使い、低温でスモークをかけることで風味豊かな生ハムに仕上げました。

こんにちは!
 コープおおいた
 です!!



あんどう ゆか

総務部 安東由佳

好きな
 コープ商品



CO-OP サクッとブリブリえびフライ

とにかくおいしいです。えびの身が名前の通りブリブリしていて、衣も厚くなくて食べた時の満足感があります。調理も楽なので、夜ごはんのおかずを何にするか迷ったときなどにおすすめです。

コープおおいたの組合員になりませんか?

組合員
 になると

- 毎週1回、ご注文商品を玄関先までお届けする宅配サービスをご利用いただけます。
- スマホやパソコンから商品注文ができます。
- コープ共済や弁当宅配など、暮らしに役立つサービスをご利用いただけます。
- 商品やサービスをよりよいものにするために、組合員の声を活かされます。

コープおおいたへのご加入・資料請求・商品のお試しセットのご購入は「スマホでコープ」から!



LINE@

コープおおいたの子育てLINE@
 「コープdeすくすく」毎週木曜日に配信中!

子育てに関するレシピや
 イベント情報などを
 お届けしています!

@fic3048x コープdeすくすく



We Love CO・OP商品!!

コープの商品開発は、「こんなあったらいいな」「もっとこうだったらいいのにな」という組合員さんの“声”からスタートします。

今月のおすすめ!

CO-OP お子さまプレートオムレツセット

お子さまが好きなメニューを少しずつ、ワンプレートに合わせました。「オムレツ」「ケチャップライス」「ミートソーススパゲッティ」「ミートボール」のセットです。電子レンジ調理するだけで、いつでもおいしくお召し上がりいただけます。国産米を使用したケチャップライスは、ふっくらとした食感にケチャップのやさしい味わいがマッチする自慢の一品です。



CO-OP しそ昆布・ごま昆布

コープのデイリー食品で不動の人気。北海道産の昆布を細切りにした佃煮です。しそ昆布はしその風味を生かしつつも、お子さまにも食べていただけるようまろやかな味わいに仕上げました。ごま昆布は、香りが良く、味にコクのある金ごまを配合しました。ごはんのお供に、おにぎり・お弁当に、野菜と和えてもおいしいです。幅広くご利用ください。

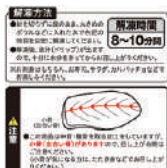
みなさんの声カタチになっています

TSU KU RO

CO-OP 生からつくった
お刺身用あじ(切り落とし)のパッケージに
「お刺身用」と書いてあるので、
小骨が取ってあると思っていました。

という組合員さんの声にこたえて

本品は「生食(お刺身)用」ですが、
小骨の位置をイラストで表現することで、
小骨が含まれていることを分かりやすくしました。
また、パッケージの裏面だけでなく表面にも、
骨がある旨の注意表示を追加いたしました。



「TSUKURO」の
サイトを見に来てね♪

TSUKURO 検索



みんなのくちこみ!

CO-OP プリッとした えびカツ

切ってお弁当に入れると、
えびと枝豆の色が鮮やかに
映えます。



CO-OP 6種の 和風おかず

お弁当にちょっと隙間が...
そんな時に大活躍! 便利で
助かっています。



CO-OP レンジでひとくち ソースとんかつ

ソースの味がついていて、お弁
当に入れやすいです。肉厚で
存在感があるところもgood!





1頭の母豚から産まれてくる
赤ちゃんは平均11~12頭。
赤ちゃんは生後21日まで
母豚と一緒に過ごします。

生産者訪問

Report

レポート

国東市 安岐農場

厳重な衛生管理のもとで 健康的に育てられる豚

コープおおいたの『産直豚肉(大分県産)』となる豚は、大分県内の六つの産直生産者によって育てられています。

今回ご紹介するのは、『JA北九州ファーム(株)』が運営する国東市の『安岐農場』。こちらの農場では、『SPF豚』という豚が繁殖から出産、飼育まで一貫管理されています。

『SPF豚』とは、『日本SPF豚協会』が、豚の健康に悪影響を与えるとした特定の病原菌を持たない豚のことで、Specific(特定の)、Pathogen(病原菌)、Free(不在)の頭文字から名付けられました。豚の慢性疾病を排除し、健康な豚を飼育することによって経営を安定させ

ることを目的に開発されたそうです。

「特定の病原菌を持たない」ということは、特定の抗生物質やワクチンを投与する必要がなくなるので、その分、病気が少なく健康に育ち、肉質の良いいい豚肉になるということなんです」と、農場長の藤永和彦さん。

そんなSPF豚を飼育管理するには、外部から病原菌が侵入しないように防疫管理を徹底して、クリーンな環境を保つことが必要です。『安岐農場』では、敷地内に入る人や機材、車などの出入りは厳しく制限されており、敷地内に入る人は従業員の方でも、頭から足先まで全身をシャワーで



豚舎は、母豚を休ませて交配させる「休息交配舎」、妊娠中の豚が入る「妊娠舎」、子豚が過ごす「分娩舎」と「離乳舎」、そして「肥育舎」の5種類があります。写真は「肥育舎」で、土着菌とオガクズを混ぜた敷料は清潔で温かく、ニオイを吸収する作用もあります。

国東市安岐町の美味しい水と
専用の飼料で、
優しいスタッフに育てられた
自慢の豚肉は
とてもやわらかくて
ジューシーです！



「安岐農場」の皆さん



『安岐農場』の敷地は約4万8000㎡と広大

洗わなければなりません。厳
重に衛生が管理されている農
場内はとても清潔です。

もちろん豚舎も衛生管理が
徹底されていて、成長段階に
合わせて5つの豚舎で細やか
に飼育されています。生後約
70日で離乳した後、出荷され
るまでの約100日を過ごす
肥育舎の床には、安岐周辺の
竹林で採取した土着菌とおが
くずを混ぜたオリジナルの敷
料を使用しています。この敷

料は、豚の尿と糞を土着菌が
吸収して発酵を繰り返すので
床は清潔で温かく、そのため
病気が少なくなるそうです。

『安岐農場』では、『産直
豚肉』のおよそ7割を生産して
います。産直認証の見直しは
毎年行われ、徹底した品質管
理に努めています。クリーン
な環境で愛情たっぷりに育つ
たコープおおいたの『産直
豚肉』を、ぜひご賞味ください。

『産直豚肉(大分県産)』は
コープおおいたのお店、
または、宅配カタログにて
お買い求めいただけます。



産直豚肉バラ小間切れ



産直豚肉ロース
しゃぶしゃぶ用

CO-OP商品を使って/
コープクッキング!

家庭料理研究家
奥菌壽子作

『とろろ昆布』と『産直豚肉(大分県産)』を使って

とろろ昆布と豚肉の佃煮

う美味たっぷり! かんたんおかず!

材料(2人分)

- A-
・豚肩ロース(一口大に切る)…150g
・砂糖…大さじ1/2
・しょう油…大さじ2
・酒…大さじ2

- B-
・ぶなしめじ(石づきを取り、小房に分ける)…1パック
・水…50ml
・とろろ昆布…10g
・しょうが(千切り)…1かけ

作り方

1. Aをフライパンに入れ、かき混ぜながら加熱する。
2. Bを入れ、ふたをして蒸し煮にする。
3. ぶなしめじがくたつとなったら、とろろ昆布を手で細かくちぎりながら入れる。
4. 火を止め、しょうがの千切りを混ぜる。

ワンポイント

フライパンに豚肉と調味料を
入れてから火をつけ、
肉をほぐしながら調味料を
からめるようにして
加熱していきます。
あらかじめ下味をつけなくても
肉の中まで味がよくしみ、
しっとり柔らかく仕上がります。



とろろ昆布

北海道産昆布の肉厚部分を使
用。昆布本来の風味をいかすた
め、味付けは砂糖と醸造酢の
み。にんじんなど8種の野菜か
らつくった野菜酢を加え、まろ
やかな味わいに仕上げました。



掲載レシピは「クックパッド」内、
「おいしいコープのキッチン」にて公開中!



カロリー 1人あたり245kcal



読者からのおたより



冷凍ピルフの中で本当はピビンパごはんが一番好きなんです、最近載っていないので高菜ピルフやえびピルフを頼んで食べました。どれも美味しいのですが、またピビンパを載せてほしいです。娘も大好きで楽しみに待っています。よろしくお願いします！

生協 4月③週、5月①週の
ふれあいカタログに
掲載予定です！

災害への緊急支援募金に少しでも協力できました。郵便局へ募金に行ったこともありましたが、注文書での募金は手間がかからず、協力しやすくていいと思います。

生協 注文書での募金は
生協ならではのですね。

離乳食などには特に力が入っているように見え、助かった部分もあります。しかし、幼児向けの商品の紹介がもっとあればと思いました。

生協 「よかった&よくする
カード」でコープ九州へ
お伝えします。



離乳食用に使っていたうらごしコーン、今では息子のコーンスープ用にお湯少なめに溶いて出しています。また、うらごしコーンを解凍後小麦粉と混ぜて、卵にくぐらせて鶏肉のピカタの衣用にも使えます。手軽に使えるので、離乳食が終わってもつつい買ってしまいます。

生協 お手製コーンスープ、
とってもおいしそうです！

年齢92歳ですが、大好きなフンドーキン製造のあわせみそを料理に使っています。清潔な工場で作られている様子、素晴らしいですね。一人で食事を作るには、みそが一番の身近な調味料ですから。

生協 「あわせみそマイルド減塩」
もおすすめです！

妊娠してつわりがひどく、スーパーに行くのも辛くなった時、赤ちゃん個配を知って本当によかったです。重たい物やいつも買う物を玄関まで届けてもらえ、ネットでも注文でき、子育ての強い味方です！

生協 重たいものも、かさばるものも、
コープにおまかせください！！

osampo diaz
コープおおいた
おさんぽ
日記

コープおおいたに関するあれこれを、毎回ご紹介していきます！

電子マネーCataroが スタートしました！

今回ご紹介するのは… → 電子マネー Cataroの使い方



2019年4月1日(月)から、
コープおおいた全店で電子マネーCataroが
ご利用いただけるようになりました！

電子マネーってなあに？

あらかじめお金を「Cataro」にチャージ(入金)し、
お会計時に支払いができるサービスです。

※現金でのお買い物もこれまで通り可能です。

※家族カードの発行も承っています。(発行手数料1枚200円)



小銭いらすずで
支払いが
スムーズに！

獲得お買い物
ポイントが
2倍に！

Cataroの使い方は簡単！

- 1 入金**
チャージ機で現金を「Cataro」にチャージ。
チャージ方法は店内ご案内もしくは
ホームページでご案内しています。
- 2 買い物**
コープおおいたの店内でお買いものを
お楽しみください。
- 3 支払い**
レジ担当者に「Cataroで支払う」と
お伝えください。
- 4 残高確認**
お買い上げレシートに記載しています。
コープおおいたのホームページからも
残高確認ができます。



Cataro
チャージ機

Q どこで使えますか？

A コープおおいたの
店舗でのみ使用できます。

Q 盗難や紛失、破損した場合は？

A 店内サービスカウンターへ
お申し出ください。

Q 電子マネーの有効期限や払い戻しは？

A 最終チャージ日または使用日から5年間です。
残高の払い戻しはできません。ご注意ください。

Q 家族カードの電子マネーって？

A ポイントは共通で貯め・使うことができますが、
電子マネーの残高は共有できません。
カードごとにチャージしてご利用ください。

Q どこでチャージできますか？

A 店舗のチャージ専用機で現金のみチャージ可能です。
コープ本町店のみレジにてチャージを承ります。
※入金金は1,000円単位で、1回のチャージ額の上限は49,000円です。
※カード1枚につき50,000円までチャージできます。

くわしくはコープおおいたのホームページ、または店内のサービスカウンターへ

4～5月のイベント情報

※お子さまと一緒にご参加いただけます。 ※定員イベントについては、応募者多数の場合は抽選となります。
※お預かりした個人情報は、イベントのご案内以外に使用いたしません。

コープおおいたのイベント

コープおおいたのイベントに関するお問い合わせは TEL.097-524-0118(コープおおいたの役員室)まで

体験 ふれあい体験農場 in 九重

コープおおいた産直米生産者の協力を得て、29年前から行っている「体験農場」です。5月には田植え、秋には稲刈りが体験できます。生産者との交流、「食べ物」や「いのち」にふれる楽しいひとときを過ごしてみませんか。

参加無料



※過去のイベントの様子

- 田植え 【日時】5月5日(日)10:45～14:00(予定)
【内容】田植え体験と昼食、レクリエーション
- 稲刈り 【日時】日程は参加者にあらためてお知らせします。
【内容】新米を食べる「ミニ収穫祭」開催予定

【場所】玖珠郡九重町 湯坪の田んぼ
【募集人数】30家族前後
【申込締切】4月23日(火)

イベントの様子が
動画でご覧
いただけます！



youtube



お申し込みはコチラ

絵本の世界へようこそ 読み聞かせひろば

コープおおいたは、以下の2箇所では絵本の読み聞かせイベントを開催しています。
お気軽にご参加ください。

ト・ジョイパークプレイス大分(キッズスペース)

【日付】4月9日(火)、4月16日(火)、5月14日(火)、
5月25日(土)、5月28日(火)
【時間】11:30～12:00

コープ下郡(レストスペース)

【日付】4月8日(月)、4月15日(月)、4月22日(月)、
5月13日(月)、5月20日(月)、5月27日(月)
【時間】11:00～11:30



エリアイベント

各エリアイベントの詳細については「イベントカレンダー」をご覧ください(下記参照)

別府エリア

デコ巻き寿司

「大分デコ巻きずし普及会」代表の石井久美さんによる、万能デザイン小梅のデコ巻きずしづくりを行います。

【日付】4月24日(水)
【時間】10:00~12:00
【場所】コープ別府店
【募集人数】20名
【費用】700円(材料費)
【申込締切】4月12日(金)



※イメージです

託児あり

中津・宇佐エリア

母の日に作ろう！

親子で一緒に、デコ巻きずしづくりに挑戦！講師の石井久美さんが丁寧に教えてくださいます(^^)パパさんも大歓迎！

【日付】5月11日(土)
【時間】10:00~12:00
【場所】うさ児童館
【募集人数】10組限定
【費用】700円(材料費)
【申込締切】5月3日(金)



※イメージです

託児あり

二目川エリア

終活セミナー(2回シリーズ)

終活やエンディングノートの話に加え、相続の基礎知識なども聞けるお得な2回シリーズです。

【日付】5月13日(月)・29日(水)
【時間】10:00~12:00
【場所】佐賀関公民館
【募集人数】各日30名
【申込締切】4月26日(金)



※イメージです

参加無料

杵築・日出エリア

はじめてクラブ

子育て世代の皆さんに、コープの便利さを知ってもらいたいです。同世代、同じ悩み等をもつママ友もできますよ。

【日付】5月14日(火)・22日(水)
【時間】10:00~12:00
【場所】武蔵中央公民館
【募集人数】10名
【申込締切】4月26日(金)



※イメージです

参加無料

託児あり

その他のイベントも！

イベントカレンダーをチェック！

コープおおいた イベントカレンダー

検索

8・9ページに掲載のイベントへのお申し込みや、その他のイベント情報については、ホームページ内「イベントカレンダー」をご覧ください。

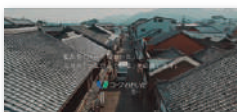


コープおおいたの ホームページが リニューアルしました！



新たにギャラリーページが登場！
CMやTV番組がいつでも視聴できます♪

新着トピックスやイベントカレンダーも
わかりやすくリニューアル♪



電子マネーCataraの残高照会もネットで簡単♪



＼シミの元・乾燥にキッパリ！お別れしましょ！／

美肌マニアが推す、
マル秘美容法！？

Go!Go! 美肌塾

はだ じろ よしこ
肌白 美子

化粧品メーカー勤務。
肌の悩みが無くなって、
すっぴんに自信が持てる
キラキラ女子増加を
願っている美の探究者。

日焼け、シミ、くすみ…年中現れるトラブルに悩まされていませんか？透き
通るような美肌のために、まずは今の状態を知って対策を練るのがカギ！
明日の美肌づくりのために、まずは自分のお肌をチェックしてみましょう！

まずは診断！あなたのお肌、どこが問題？

お肌チェック A

- ☐ 日焼け止めは
あまり付けない
- ☐ 10年前と比べて
顔が暗い印象になった
- ☐ 休日はすっぴんで
過ごすことが多い
- ☐ UVケアは夏場だけ

チェックの個数 個

お肌チェック B

- ☐ メイクが崩れやすい
- ☐ 小じわが気になる
- ☐ 洗顔後に肌がつっぱる
感じがある
- ☐ 肌がゴワつく

チェックの個数 個

お肌チェック C

- ☐ 洗顔後はタオルで
ごしごし拭く
- ☐ メイクを落とさずに
寝てしまうことがある
- ☐ ニキビがしやすい
- ☐ 汗で肌がピリピリする
ことがある

チェックの個数 個

はだ じろ 肌白先生のひとこと

どの項目のチェックが多
かったでしょうか…？
項目別の必要なお手入れは、

- A…美白ケア
 - B…保湿ケア
 - C…肌荒れ対策
- です！

下で対策を
学びましょう！

美肌のキホン、知っていますか？

お肌がきれいに見える人に備わっているもの…それは、「透明感」「うるおい感」
、「キメ・ハリ・弾力」などです。一言でいえば、「赤ちゃんの肌」。生まれてから時
間が経ってしまうと、さまざまな内的・外的要因で、お肌はダメージを受け、「赤
ちゃん肌」からどんどん遠ざかることになります。まずは、チェックリストにあて
はまった部分を中心に肌ケアを。誰からも「ほめられる肌」を目指しましょう！

私のプチプラ溺愛コスメはコレ！

毎日続けられるお手入れの条件は、「プチプラ」であること。高いものを使うと、
一時的なケアになりがち。だから、お手頃で継続してお手入れできることを重視
したいですね。そんな私のオススメは、リニューアルした「薬用ホワイトニング」
シリーズ。2019年3月に成分を一新し、多くの人が抱える「シミ」「乾燥」「肌ダ
メージ」対策できちゃうスグレモノです。

予防美白

メラニンの生成を抑え、
シミやそばかす
を防ぐ

美白有効成分ビタミン
C誘導体(L-アスコ
ルビン酸2グルコシ
ド)配合

新配合

もっちり
うるおい

角質層に留まり、
うるおい感が
持続する

浸透型セラミド/浸透
型ヒアルロン酸 配合
※保湿成分

新配合

透明感
サポート

植物由来成分で
肌をうるおいて
満たす

和漢植物エキス(ハト
ムギエキス(ヨクイニン
エキス)/チンピエキス
/クワエキス)配合
※保湿成分

肌荒れ 防止

ダメージを
受けやすい肌を整え、
健やかに保つ

有効成分グリチルリ
ン酸ジカリウム配合

美肌づくりの成分をしっかりと配合した、 新生「薬用ホワイトニング」シリーズ！



プレゼント
あります!!
P11をチェック!

先行利用したモニターの声もGOOD!

どのアイテムも肌なじみが良く感
動しました!!
今年の夏はシリーズで使い続けて
みようと思います。

(生協コープかごしま・30代)

一度使っ
てみて下さい!

4月4週(No.904号)



Kirei 2ページでご案内します

お問い合わせ 無料ダイヤル 0120-502-811 【受付時間】●月曜日から金曜日9:00~17:00●土曜日9:00~16:00(日曜日と年末年始は休業)

「フードバンクおおいた」の 取り組み

コープおおいたはフードドライブに取り組んでいます。
フードドライブとは家庭や職場で余った食料品を持ち寄り、
「食」に困っている個人や子ども食堂、福祉施設を支援するための活動です。



フードバンクには
どんな食品を送るの？

- 穀類(お米・麺類・小麦粉など)
 - 保存食品(缶詰・瓶類など)
 - 乾物(海苔・豆など)
 - 調味料各種・食用油
 - インスタント・レトルト食品
 - 飲料
- などです。

集める
食料品の
注意点

- ①未使用・未開封・未破損のもの
- ②賞味期限が1か月以上残っているもの
- ③お米などは、常識の範囲で古くないもの

どこに
持っていくの？

お店のサービスカウンター
または、配達担当者・配送セ
ンターにお持ちください。
コープおおいたに集められ
た食材は、大分県社会福祉
協議会にて集約されます。

どこに
届けられるの？

「フードバンクおおいた」を
通じて、「食」に困っている個
人や子ども食堂、福祉施設
などに無償でお届けします。

「コープおおいたのフードバンク」についてのお問い合わせ 商品政策室 TEL.097-524-0124(平日9時～17時)
フードバンクおおいたのご連絡先 TEL.097-558-3373

PRESENT

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選でご希望の品をプレゼントします!



3
名様

※プレゼント商品は写真と異なる
場合がございます。



3
名様



5
名様

- 1 コープの
お菓子詰め合わせ
- 2 コープ薬用ホワイトニングローション(しっとり)、
ミルク、UVベースクリームセット
- 3 お菓子のうめだ
「佐伯むすめ」10個入り
引換券

アンケート

『Osampo CO・OP』5月号を読んでお答えください。

- Q1 ご希望のプレゼント番号をご記入ください。
- Q2 4・5ページの「生産者訪問レポート」の感想を教えてください。
- Q3 新しくなったコープおおいたのホームページをご覧になった方へ
おうかがいします。評価を教えてください。
よろしければその理由も教えてください。
① とても良い ② まあ良い ③ ぶつう ④ あまり良くない
⑤ 良くない
- Q4 誌面へのご意見・ご感想や商品の口コミなど、ご自由にお書きください。

応募方法

ハガキの場合

アンケートの答えと、住所、氏名、年齢、電話番号、
組合員の方は組合員番号をご記入の上、
下記宛先までお送りください。
〒870-0278 大分市青崎1-9-35
コープおおいた「おさんぽコープ」係

スマホの場合

応募専用
フォームから



応募締切

4/30(火)
当日消印有効

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。
※お答えいただいたアンケート内容は、今後の誌面制作の参考にさせていただきます。
※お送りいただいた個人情報他は他の目的では使用いたしません。

個性豊かな
和・洋のお菓子



※ ※
 〓 おさんぽ〓
 おおいた

大分のおすすめおでかけ

★ スポットをご紹介!

▲「佐伯むすめ」(薄皮・みそ・利休・抹茶・チーズの5種類) 10個入り税込832円～(15・20・30個入り、バラ売りもあり)



▲北海道産小豆の皮をはぎ取り、手間ひまかけて製餡した薄墨色の吟醸餡。『うめだ』のさまざまなお菓子に使用されています。



▲ゴールデンウィークから10月上旬まで期間限定で販売されるジェラートには、佐伯産のイチゴやブルーベリー、カボスやレモンなど地元素材が使用されています。

上 生和菓子に饅頭、大福、イ、ジェラートと、あらゆる和洋菓子が店内に並び『お菓子のうめだ』は、佐伯で50年以上続くお菓子屋さんです。「素材や製法にこだわって、できる限り添加物を使用せずにつくっています。その分、賞味期限は短くなりますが、素材の味が際立つようになります。素材の味が際立つピュアなおいしさを大切にしていきます」と店主の梅田一弘さん。なかでもこだわっているのは自社で製餡するオリジナルのこしあん「吟醸餡」です。皮を剥い

た小豆で製餡する吟醸餡は、舌触りなめらかでなんととも上品な味わい。人気商品のひとつ「佐伯むすめ」は地元産の素材を使っつつくられた5種類ののお饅頭ですが、こしあんにはこの吟醸餡が使用されています。お店と佐伯の個性がギュッと詰まったおすすめのお菓子です。

毎年ゴールデンウィークからジェラートの販売がスタートします。フレッシュで濃厚なのに、後味さっぱり。本場イタリアと同じ製法で作るジェラートも、ぜひ味わってほしい一品です。

お菓子のうめだ

住所 佐伯市鶴望寺田2616-4
電話 0972-24-1231
営業時間 9:00～21:00
定休日 なし
駐車場 あり

<http://www.qinjo-an.jp>



▲「食べちょくれおおいた」のカタログにて取扱中の「おおいたどらやき」。こだわりの粒あんをしっとりした生地ではさんだシンプルな味わいは、組合員さんにも人気です。



**プレゼント
あります!!**
P11をチェック!