

コープおおいた情報誌「おさんぽコープ」

Osampo CO・OP

12²⁰¹⁹月号
Vol.17
11月11日発行

TAKE
FREE

ひと足早い冬じたく。

生産者訪問レポート



産直みかん

(国東市安岐町

こしょう

古庄農園)



生活協同組合コープおおいた

今月の表紙

『CO-OP 厚切りバウムクーヘン』を使って 彩り鮮やかフルーツバウムクーヘン



お好みのフルーツで
ひと味ちがう
クリスマスケーキに!



CO-OP 厚切りバウムクーヘン

口に入れるとふわっと軽く、しっとり口どけ。工場の熟練スタッフが温度や生地付き具合を細かくチェック。おいしさと年輪の美しさにこだわっています。

材料(4人分)

CO-OP 厚切りバウムクーヘン…12個(1袋9個入り)
キウイフルーツ(グリーン)…1個
キウイフルーツ(ゴールド)…1個
みかん…2個
生クリーム…200ml
砂糖…大さじ2

作り方

- ①キウイフルーツは皮を剥き、5ミリの厚さのいちょう切りにする。
- ②みかんは房に分ける。
- ③生クリームをボウルに入れ、砂糖をふるいながら加え、9分立てに泡立てる。
- ④CO-OP 厚切りバウムクーヘン6個を皿に円形に並べ、③とフルーツを置く。
- ⑤④の上にCO-OP 厚切りバウムクーヘン6個を重ねて完成。
- ⑥お好みで、刻んだナッツやアイシングをトッピングしてもおいしいです。

フルーツと
生クリームを
サンドするだけ!

こんにちは!
コープおaita
です!!



ひらまつ はなえ
コープ下郡 チェッカー 平松 華枝

好きな
コープ商品



CO-OP 味のり

そのままご飯を詰めれば簡単にいなりずしができます。また、うどんに乗せれば、味が染みたきつねうどんが簡単にできてとっても便利です! 何を作ろうかな?というときに助かっています!

『おさんぽコープ』11月号における お詫びと訂正

『おさんぽコープ』2019年11月号の表紙と4ページの産地表記に誤りがございました。

(誤)JA玖珠九重 → (正)JA九重町飯田
と訂正させていただきます。ご確認のうえ、ご来店・ご利用いただきますようお願い申し上げます。ご迷惑をおかけいたしましたことを、深くお詫び申し上げます。

CO・OPふらいるより お知らせとご案内

CO・OPふらいるは店舗改装工事のため、11月9日(土)よりしばらくの間休業しています。新装オープンは11月18日(月)発行の『虹のたより』とホームページにてご案内いたします。改装後は、新しく生まれ変わったCO・OPふらいるで、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

We Love CO・OP商品!!

コープの商品開発は、「こんなのがあったらいいな」「もっとこうだったらいいのに」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 国産野菜の具たくさん五目厚揚げ

5種の国産野菜と鶏肉、ごまが入った厚揚げです。具材感が楽しめるよう、カットサイズにこだわり、野菜がつぶれないように練り工程も工夫しています。油抜きは不要。ひと口サイズだから、カットする手間もかかりません。凍ったまま煮込むほか、電子レンジ調理もOKです。



CO-OP 料理用白だし

白杵市に工場をもつ『フンドーキン醤油株式会社』が製造しています。「これ1本で味が決まる!!」と大好評。うすくち醤油にかつお節のだしを加え、香り豊かに仕上げました。うすい色とコクのある、濃縮タイプのだし醤油です。お吸物・麺つゆ・おでん・茶碗蒸しなど、毎日の食卓で大活躍間違いなし!

みなさんの声カタチになっています

TSU KU RO

『CO-OP 米油を使ったマヨネーズ』の
絞り口が大きいのが残念。
細口仕様に改善してほしいです。

という組合員さんの声にこたえて

太口と細口両方の絞り口を
使い分けできるように
ダブルキャップに変更いたしました。



「TSUKURO」の
サイトを見に来てね♪

TSUKURO 検索



みんなのくちこみ!

CO-OP しょうゆ屋さんの ステーキソース

お肉もご飯も野菜もすすむー! 食べ過ぎちゃって困ってますよ、コープさん。



CO-OP たけのこたっぷり 釜めしの素

本当にたけのこたっぷりです。だしの風味もとても良いのでお気に入りです。



CO-OP フルーツ ミックス

子どものおやつとか、家族のデザートづくりにちょうどいいサイズです。





一つひとつ手作業で
積み上げて
つくられた石棚は、
先代たちの知恵と
努力の結晶。

生産者訪問

Report

レポート

国東市安岐町 古庄農園

太陽の光をたっぷり浴びて おいしく育つ産直みかん

今年もお待ちかねのみかんのシーズンがやってきました！すでに食べている方もいらつしやるのではないでしようか。コープおおいたでも『産直みかん』の取り扱いがスタートしています。『産直みかん』は産直生産者である三つの農園によって栽培されています。今回はそのうちの一生産者である国東市安岐町の『古庄農園』を訪ねました。

同農園がある吉松地区のみかん畑は、今から60年以上前に先代たちによって開墾されたそうです。南向きの山の急傾斜地を生かしたみかん栽培が特徴で、太陽の光が日没までたっぷり降り注ぐため、甘くておいしいみかんが育ち

ます。『古庄農園』のみかん畑は2ヘクタールの急傾斜地に広がり、高低差のある畑を軽トラックで移動しています。収穫時など人手が必要なときはパートさんを雇っています。が、通常は古庄さんおひとりで作業されているそうです。急傾斜地はみかんの成長に適していますが、栽培する人たちの重労働は避けられません。そんな傾斜地で少しでも作業しやすいようにと、先代たちが手作業で石を積み上げ、階段状の石棚（上記写真）をつくっていました。これにより、作業しやすくなるのはもちろん、斜面から土や養分が流れ落ちるのを防ぐこともできるのです。



『古庄農園』は63年続くみかん農園。現在は二代目の古庄正信さんが先代から引き継がれています。石棚があるとはいえ、やはり急傾斜地での作業は大変な労力が必要です。古庄さんの日々のご苦労のおかげで、おいしいみかんがいただけることを実感しました。



『古庄農園』の古庄正信さん。「今年の夏は雨の日が多かったため、余分に成った果実を摘み取る摘果の作業がなかなか進まなくて大変でしたが、みかんは順調に育っていますよ!」

店舗用、カタログ用、
ギフト用と、
さまざまな商品をご用意しています!



おいしそうに色づいたみかんを収穫する古庄さん。

『古庄農園』とコープおおいたとの出会いは、2015年。産直みかんの新たな産直生産者を探していたコープおおいたが、大分市の市場関係者に「良質なみかんを一定量出荷できる生産者」として『古庄農園』の古庄正信さんを紹介してもらったのがきっかけでした。そして2015年秋のコープおおいたのギフト商品から取り扱いがはじまり、2017

年7月に産直認証を受けて、カタログや店舗での取り扱いがはじまりました。「組合員さんの反響が注文数でダイレクトに分かるので、やりがいを感じています。たくさん注文が入ると、やはりうれしいですね」と古庄さん。昨年も好評だった『古庄農園』の『産直みかん』、今年もぜひお楽しみください!

2019年冬のギフトカタログと
地産地消カタログ

「食べちゃくれ! おおいた、
コープおおいたの
お店で取り扱っています。」



古庄さんの
産直極早生・早生みかん

※お取り扱いの時期に限りがあります。

※天候によってイメージ写真と
色づきが異なる場合があります。

古庄さんの産直みかん

CO-OP商品を使って/
コープクッキング!

『産直みかん』と『のむヨーグルト』を使って

カラフルフルーツのヨーグルトゼリー

のむヨーグルトでさっぱりゼリー

材料(4人分)
・のむヨーグルト…400ml
・ゼラチン…10g
・いちご…4個
・キウイフルーツ…1個
・みかん…1個
・砂糖…35g

作り方
1.ゼラチンは大きじ2の水(分量外)を加えてふやかす(約5分)、レンジ600Wで約20秒加熱してゼラチン液を作る。
2.いちごは5mmの厚さの輪切りにし、キウイフルーツは1cm角に切り、みかんは皮をむく。3.熱湯50ml(分量外)に砂糖を混ぜ溶かす。4.3に1を加え、よく混ぜる。5.4にのむヨーグルトを少しずつ加えてよく混ぜる。
6.大きめのボウルに氷水を入れ、小さめのボウルに5を入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜる。7.フルーツが沈まない程度にとろみがついたらグラスに入れ、フルーツを加え、冷蔵庫で冷やし固める(約1時間)。



のむヨーグルト

鳥取県で生産された生乳を44%
使用したドリンクタイプのヨーグルト
です。甘過ぎず、飲みやすい味に
仕上げました。香料・安定剤は使用
していません。



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!



ワンポイント

5の工程で、ゼラチン液を
のむヨーグルトを一度に加えると
ダマになってしまうので
気をつけましょう。

コープ商品の詩^{うた}
Vol.7 作+絵/
ザ+キャン
カンパニー

まめ

おまめはスープにつつまれて
ことことことことわらってる。
おまめはキッシュにつつまれて
ほくほくほくほくゆめをみる。



コンロのおかりが。ほや。ほやと
あさやけのそらも。ほや。ほやと
そろそろおきる。じかんです。

冬の簡単お手入れ



冬の肌は、「気温と湿度の低下」やエアコンなどの「暖房」の影響を受け乾燥が進み、一年のなかで一番過酷な状況にあると言えます。また、年末年始は宴会やイベントも多く、暴飲暴食や睡眠不足など不規則な生活により体調を崩したり、疲れてスキンケアがおろそかになりがちですが、その一方で「肌が一番お手入れを欲している季節」とも言えます。

肌トラブルの改善
対策方法

クリームパックでモチモチ肌

週に1度のスペシャルケア

おすすめ!
クリーム活用法

化粧水をたっぷりつけ、
乳液の後、いつもより多めの
量を顔全体に 約5分のせて
ふき取ればプリプリ肌



プレゼント
あります!!
P11をチェック!

気温が低くなると、お肌の表面の体温も下がり、肌の新陳代謝が滞り、乾燥やごわつきにつながることも。

コープモイストチュアクリーム 65g

しっとりとした使用感の
保湿クリーム。
植物性保湿成分や
シアバター(シア脂)配合
でスーッと肌になじみ、
べたつかずしっとりとした
使用感のクリームです。



無香料・無着色・パラベン(防腐剤)無配合・
鉱物油無配合・石油系界面活性剤無配合
●日本製

osampo diary

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！

キャッシュレス 5%還元でお得！



今回ご紹介するのは… → さらにお得なご利用法

コープおおいたの
お店は

キャッシュレス5%還元の対象店舗です！

還元期間：2019年10月～2020年6月(予定)



コープおおいたの店舗で「Cataraマネー」「SUGOCA」「nimoca」を使って支払うと、購入金額の5%が「Cataraマネー」残高に即時還元されます。

さらにお得な
ご利用法も！



5%還元をお店の曜日サービスと組み合わせれば、さらにお得にお買い物をお楽しみいただけます。たとえば土曜日は冷凍食品30%引きにプラスして、5%還元が適用されます!!

※一部商品を除きます。

毎週**月**曜日



とくとく65登録^(※)の方は
「Cataraカード」のご提示で
5%引きになります。

※登録はサービス
カウンターへ。

毎週**水**曜日



コープdeすくすく登録^(※)の方は
「Cataraカード」のご提示で
5%引きになります。

※登録はサービス
カウンターへ。

毎週**金**曜日



お菓子
10%引きの日

毎週**土**曜日



冷凍食品**30%引き**の日
アイスクリーム**30%引き**の日
※コープ本町店は除く。

※曜日サービスは一部商品が対象外になります。※税込価格より割引となります。

キャッシュレス
5%還元

+ 曜日サービスの
割引

で、**とってもお得に!!**
お近くのコープおおいたのお店へ
お越しください！

コープおおいた
店舗一覧は
ホームページから



※クレジットカード払いでの5%還元については、現在準備中です。

11～12月のイベント情報

※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、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は、お電話からもお申し込みいただけます。TEL.097-524-0118



親子de楽しく クリスマスパーティー

毎年恒例！大人気企画クリスマスパーティーを今年も開催します！絵本・パネルシアターの読み聞かせやクリスマスグッズづくり、ダンス…楽しいプログラムを用意してみなさんのお越しをお待ちしています。サンタさんと一緒に楽しいクリスマスの思い出をつくりましょう！



【日付】12月21日(土)
【時間】午前の部:開場10:00、開演10:30、終了予定12:00
午後の部:開場13:00、開演13:30、終了予定15:00
【場所】明日香美容文化専門学校 10F
【募集人数】午前・午後それぞれ250名(合計500名)
※応募者多数の場合は抽選となります。
【募集締切】12月1日(日)

参加無料



お申し込みはコチラ



体験

コープミニフェス& にじいろマルシェ Vol.7

コープおおいたがTOSハウジングメッセに特別出張！試食や野菜・商品販売、クイズにゲーム、介護相談会などたくさんのコーナーをご用意しています。数量限定で温かいおでんとわたがしの無料配布も行います。同会場内では、にじいろマルシェも同時開催！

イベント内容

- ★コープ商品試食
- ★コープの野菜販売
- ★ハートコープおおいたしたいけ販売
- ★移動店舗販売車紹介、販売
- ★ドローン無料体験
- ★ミニ抽選会(空くじなし)
- ★コーすけと写真撮影
- ★牛乳パックとトイレトペーパーの交換
- ★雑貨、焼き菓子等の販売や占い、癒し ほか

参加無料 申込不要



お申し込みはコチラ

【日付】12月15日(日)
【時間】10:00～15:00 ※入場無料
【場所】TOSハウジングメッセ ※無料駐車場多数完備
※無料配布の時間など詳細はコープおおいたホームページをご覧ください。

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)

畑中エリア

クリスマスリース作り

大戸智代先生をお迎えして、クリスマスリースをつくりまします。ぜひお越しください

【日付】11月29日(金)
【時間】10:00～12:00
【場所】大分南部公民館
【募集人数】15名
【費用】材料費1,200円
【募集締切】11月15日(金)



託児あり

竹田・三重・臼杵エリア

終活フェア&人形供養祭

エンディングノートの書き方セミナーや人形供養のほか、抽選会なども開催します。コープ商品のご試食もあります。どなたでもお気軽にお越しください。

【日付】11月30日(土)
【時間】9:30～14:00
【場所】エヴァーホールわくや



※終活セミナーは
事前申し込みが
必要。

参加無料

日田・玖珠エリア

クオリティ de くすかふえ

今回はCO・OPクオリティシリーズ商品を試食します。いろんな味を楽しみながらわいわいおしゃべりしませんか?

【日付】12月3日(火)
【時間】10:00～12:00
【場所】玖珠森自治会館 調理室
【募集人数】15名
【募集締切】11月22日(金)



参加無料 託児あり

杵築・日出エリア

チョークアート～クリスマスダブプレート作り～

講師はAyakarie Chalkartさんです。各地で活躍されている大人気の作家さんです。絵が苦手な人でも素敵な作品が出来上がりますよ!

【日付】12月4日(水)
【時間】10:00～12:00
【場所】コープ本町店 2F
【費用】700円 【募集人数】20名
【募集締切】11月22日(金)



託児あり

竹田・三重・臼杵エリア

コープパーティー

カタログ商品を製造しているメーカー各社をお招きして、生産者交流会を行います。みなさん、ぜひお越しください!

【日付】12月5日(木)
【時間】10:00～12:30
【場所】竹田 旧岡本分館
(のびる園隣)
【募集人数】30名
【募集締切】11月27日(水)※要相談



参加無料 託児あり

日田・玖珠エリア

バスで行く!豆腐・納豆の産地見学

豆腐や納豆でおなじみの『株式会社丸美屋』の工場を見学します。豆腐作り体験もします♪楽しく学びませんか?

【日付】12月10日(火)
【時間】8:30～15:00
【場所】丸美屋 菊水工場
【募集人数】15名
【費用】500円(軽食付き) 【募集締切】11月29日(金)



※掲載写真は、すべてイメージです。

この他の
イベントも!

イベントカレンダーを チェック!

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。



コープおいいた イベントカレンダー

検索

2019 Merry Christmas
ケーキ屋さんの
本格クリスマスケーキ

ご予約承り中!!

クリスマスケーキの
カタログをチェック!!

ご予約特典特別ポイントプレゼント!

★ご予約締切日(商品によって異なります)
12月8日(日)、12月15日(日)

★お渡し日
12月22日(日)、12月23日(月)、12月24日(火)



コープおおいたの組合員のみなさまへ

「ろうきん」は「コープおおいた」から出資をいただいております。
生協組合員の方はろうきん会員として、同一生計の同居ご家族のみなさまも
ろうきん会員と同様に預金・ローンがご利用できます!!

※ローンご利用時には組合員番号を確認させていただきます。

ろうきんとは？

「一人は万人のために、万人は一人のために」の精神のもとで労働組合や
生活協同組合などの働く仲間が、お互いを助け合うために、資金を出し
合ってつくった協同組織の金融機関です。



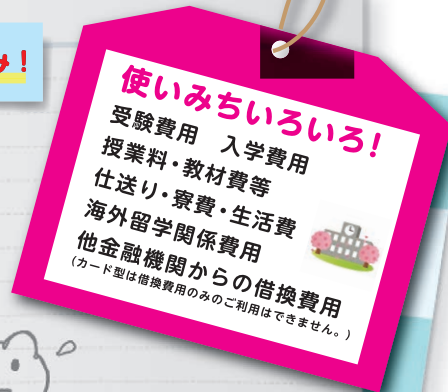
特別金利

ネットで簡単申込み！

教育ローン キャンペーン

キャンペーン期間：2020年4月30日(木)まで

※本キャンペーンは予告なしに期間を延長または変更する場合がございます。



九州ろうきんの教育ローンは選べる2タイプ! さらに、ご融資金利は安心の保証料込み!

証書貸付型

ろうきんの金利は安心の保証料込!

変動金利 年 **2.15%** 最大引下げ金利 ~年2.38%

固定金利 年 **2.55%** 最大引下げ金利 ~年2.78%

ご融資金額：2,000万円以内 (1万円以上1万円単位)※
ご融資期間：変動金利 20年以内 固定金利 15年以内
(据置期間を含む)
※(株)セディナ保証の場合、1,000万円以内 (1万円以上1万円単位)

オススメ

カード型

ろうきんの金利は安心の保証料込!

変動金利 年 **2.18%** 最大引下げ金利 ~年2.38%

限度額の範囲内なら
教育資金を必要な時に
全国のATMでお借入れ可能!

ご融資金額：2,000万円以内(10万円以上10万円単位)
ご融資期間：変動金利 20年以内※
※カードローンのご利用期間は在学期間を限度とし、最長7年以内

◎キャンペーン金利は2020年4月30日までに受付し、2020年5月31日までに借入(ご契約)した場合、適用となります。キャンペーン期間中に表示金利が変更される場合もございます。
◎変動金利は、年2回適用金利を見直します。ただし、教育ローン(カード型)については、カードローンご利用期間中は年4回、元利金で返済期間中は年2回適用金利を見直します。
◎お借入後に返済方法(返済額・返済期間など)を変更される場合には、手数料(税込5,500円)がかかります。変更内容によってはご希望に添えない場合もございます。
◎お借入予定資金に九州ろうきんで現在ご利用中のローンの借換えが含まれる場合は条件がございます。◎ご返済額の試算はお気軽に(ろうきん)まで。パソコンやスマートフォンから九州ろうきんホームページの「ローンシミュレーション」もご利用いただけます。◎記載内容は2019年10月1日現在の内容で、保証先を(一社)日本労働者信用基金協会または(株)セディナとする場合です。教育ローン(カード型)の保証先は(一社)日本労働者信用基金協会のみです。◎金利引下げには、カードローンのご契約等、取引条件がございます。◎くわしくは、九州ろうきんホームページまたは店頭の商品概要説明書でご確認ください。◎融資には審査がございます。審査の結果、ご希望に添えない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

中津支店 ☎ 0979-22-1925	佐伯支店 ☎ 0972-22-2561	別府支店 ☎ 0977-22-5331	臼津支店 ☎ 0972-63-4161	日田支店 ☎ 0974-22-6285	三重支店 ☎ 0974-22-0880	鶴崎支店 ☎ 097-521-8101
大分県庁支店 ☎ 097-538-7011	大分支店 ☎ 097-536-2211	宇高支店 ☎ 0978-32-6700	竹田支店 ☎ 0974-63-1411	国東支店 ☎ 0978-72-3311	玖珠支店 ☎ 0973-72-1155	ローンセンターおおいた ☎ 097-536-6366

くわしくはホームページへ!

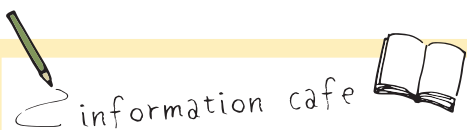
九州ろうきん

検索

<https://kyusyu-rokin.com/>

つかえるろうきん
みんなのろうきん

九州ろうきん



この度の台風19号により亡くなられた方々に謹んでお悔やみ申し上げるとともに、被災された方々に心よりお見舞い申し上げます。

2019年 台風19号被害 緊急支援募金にご協力ください。

2019年10月12日から13日にかけて上陸した台風19号による暴風雨や河川の氾濫等により、特に東日本を中心に多数の死者・行方不明者、住宅への浸水など甚大な被害が発生しました。コープおおいたでは、被災地域の日も早い復旧と被災された方々が一日も早く平常の生活に戻れることを願い、「2019年台風19号被害緊急支援募金」を実施しています。寄せられた募金は、日本生協連を通じて義援金として被災者へ届けられる他、支援金として被災地支援のための活動等に活用されます。みなさまのご協力をお願いいたします。

店頭
での募金

店内に設置してある募金箱にて
ご協力いただけます。

宅配
での募金

宅配注文書・ネット注文(eフレンズ九州)から
ご協力いただけます。

注文番号 10100円 **2828** 101000円 **2846**

募金受付期間

店舗: 2019年11月30日(土)まで
宅配: 2019年11月22日(金)まで

くわしくはホームページを
ご覧ください。



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!



1
名様



3
名様



6
名様



5
名様

1 🐱産直みかん(3kg)

2 コープ商品
詰め合わせ

3 (株)クラブコスメテックス
CO-OP モイシュアクリーム
(65g)

4 La Mancha(ラ・マンチャ)
コーヒーのドリンクメニュー
1杯無料券

アンケート

『Osampo CO・OP』12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 お正月や成人式にまつわるエピソードを教えてください。

Q4 誌面の感想やコープ商品の口コミ、コープおおいたについてのご質問など、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

コープおおいた
ホームページ
応募専用
フォームから



応募締切

11/30(土)
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。

築130年の古民家で 本格スペイン料理に舌鼓



バエリアランチ1,400円(税別)
【さつま地鶏のバエリア、スペインオムレツ、サラダ、スープ、コーヒー】
このほか「ボカディーショランチ」「魚のステーキランチ」「イベリコ豚ランチ」「牛ステーキランチ」がある。



▲築130年の古い建物にモダンテイストが加わったお洒落な店内。

▶オーナーシェフの石崎良太さん。デザートづくりを担当する奥様と、2～3年に一度スペインに行き、新たなメニューのヒントにしているのだとか。



◀スペインの国旗が目印。昼間はランチスポットとして、夜はバルとして、また、終日カフェとして利用できる。

古 き良き城下町の風情を残す臼杵の町並みは、いつ訪れてもタイムスリップしたかのようなノスタルジーを感じさせてくれます。そんな臼杵市中心部の路地裏に溶け込むように佇んでいるのが『ラ・マンチャ』。スペインで3年半暮らした石崎良太さんと奥様の恵さんが、今から8年前に故郷に開いた本格スペイン料理のお店です。築130年の日本家屋を改装したこのお店は、和モダンな雰囲気たっぷりで、落ち着いて過ごせます。「昼も夜も一品料理をバル

スタイルで気軽に楽しめる店です。ランチならバエリアが一人前で注文できますし、コーヒーやデザートが楽しめるカフェとしても利用していただけますよ」と石崎さん。料理には臼杵でとれる新鮮な魚介や野菜を中心に使用し、生ハムやチーズ、ビールやワインはスペインのものも仕入れているそうです。

ラマンチャ La Mancha スペインバル&カフェ

住所 臼杵市大字臼杵527-1
電話 0972-83-5322
定休日 水曜
営業時間 12:00～23:00

【ランチタイム】12:00～16:00(ラストオーダー15:30)
【ディナータイム】18:00～23:00(ラストオーダー22:30)
※日曜・祝日は21:00まで(ラストオーダー20:30)

駐車場 なし ※最寄りの「市営下屋敷前駐車場」の利用がおすすめです。

**プレゼント
あります!!**
P11をチェック!

