

黒豚くんの 学習会！

霧島
黒豚

締切
10/4(金)



Kirishima mountains

10月16日(水)

10:30~12:30

きつき

生涯学習館調理室

エプロン、三角巾、手拭きタオルをお持ちください

co-op oita kurobutakun

コープ産直豚でお馴染みの林兼産業(株)から、
霧島黒豚の生育環境や、特徴、出荷過程について学びます。
直伝のメニューを教わり楽しく調理試食しましょう！

参加費無料

抽選

15名様

産直豚

コープおおいたの産直黒豚は霧島山麓の雄大な自然環境で飼育された黒豚です。黒豚の筋繊維は他品種に比べ細く、肉の保水力としまりが良く、独特の食感とうまみをかもし出します。霧島黒豚の脂肪分には、良質な飽和脂肪酸がたくさん含まれていて、白っぽい肉であることもポイントです。

【お申し込み】

1. 下記応募用紙に必要事項を記入し宅配担当者にお渡しください
2. 下記2次元コードからもお申し込みできます

【お問い合わせ】

コープおおいた日出センター コーディネーターさとう

電話 080-2705-0315(平日9:00~13:00)

メールアドレス: kumi-kituki@kyushu.coop

※機種により、読み込めない事があります



☆抽選結果については10/8(火)以降宅配のお手紙またはメールにてご連絡いたします。

当選のメールをご確認された場合は必ずご返信をお願いします。

10/11(金)まで抽選結果の連絡が無い場合はお問合せ先へご連絡ください。ご連絡の取れない場合は当選無効となります。

切り取り線

コープ黒豚くんの学習会！ 応募用紙

組合員番号 : 50 - (

お名前 : (

参加人数 : ()名 お名前(

締切
10/4(金)

こちらから

👉お申込みいただけます👉



※機種により読み取れないことがあります

組合員番号とは宅配カタログ注文書の50に続く8桁の数字です。Cataraカードの場合は先頭から8桁の数字のことです
組合員番号の記入のないお申し込みは無効となります。ご家族の組合員番号でのご応募も可能です