



Aコープだより ~第4号~

平成27年8月発行
JAありだ
Aコープかなや店

Aコープかなや店からの情報紙

皆さん、暑い日が続いていますが 体調には充分気を付けてくださいね。7月23日に開催されたAコープ利用者懇談会でも熱い熱い意見交換が行われました！ まだ2回目にも関わらず、早くも活発な質問、意見交換が行われ 店長もタジタジ...?? (・・;)

前回の委員さんからの意見に対する回答

- Q) 朝の営業時間は早くなりませんか？
(出勤前にお弁当などを買いたい)
- A) Aコープは生鮮食品を中心に取扱っていて、開店前の準備に時間を要しますので、現在より早い開店は考えておりません。
- Q) 空のペットボトルは回収しないのですか？
- A) 有田川町での回収は行われているなか、Aコープでの必要性も考えて検討をしていきます。
- Q) 買い物袋を持参したら、還元してくれる取り組みはしないのですか？
- A) Aコープチェーンでの方針、また地域のスーパーの現状も把握して検討していきます。
- Q) テレビなどで放送された話題の商品を取り扱ってほしいです。
- A) できるだけ取り扱うように心がけています。皆さんもご要望があればご相談ください。

惣菜コーナー
鈴木くんから
おすすめの一品



Aコープ
オリジナルコロケ
「え〜ころ」

北海道のJA羊蹄のじゃがいも、北海道産牛肉、たまねぎを使用した安全安心なオリジナルコロケ！
ご飯のおかずになるように少し甘辛く仕上げています。
是非、一度ご賞味くださいね！

毎週水曜日は『お惣菜の日』

お惣菜コーナーがお買得ですよ
さらにポイント3倍！

まだまだ、暑い日が続きますネ！
しかし、季節はだんだん秋めいて、さんま、梨、栗などの旨いものがいっぱい。いろいろ秋の味覚取り揃えています。Aコープに来てくださいネ！

Aコープ店長から一言

今回の商品研修はAコープマークの『お酢』！

『ここが知りたい酢的(すてき)生活』

と題して お酢の特徴や上手な使い方を学びました。



大興産業(株)
大山さん

五倍酢はムダなく
使えてお得ですよ～

エーコープ
五倍酢

Aコープのお酢の3つの特徴

- ① 主原料は国産のお米です
 - ② 糖分、アミノ酸、ミネラルなどバランスよく
 - ③ 合成保存料やうまみ調味料は使用せず、自然の味を大切に
- 体にやさしい!!

エーコープ
漬けもの酢

とっても
カンタン!!
さわやか風味
の甘酢漬け



下漬け(塩漬け)
は必要なし!
切った野菜を
たっぷりのお酢
に漬けるだけ!

体にやさしいお酢のはたらきご存じですか？

- ・お酢の酸味が唾液や胃酸の分泌をうながし食欲を増進します。
- ・塩1gの味覚を酢2.4ccで補えることがわかり、減塩メニューに役立ちます。
- ・生鮮食品に使用すると、お酢の殺菌効果が期待できます。

