

～まごころ宅配ご利用コース～

おまかせコース!

週2回
お届け

✓ 1回につき約3日分
(約8品)お届け

✓ お届け商品は
管理栄養士が
バランスを考慮



いきいき便利コース

月曜～水曜日
週1回
お届け

✓ 調理に不安のある方
時間にゆとりがない方
にお勧め。

✓ 簡便食品・調理不要食品をお届け。
レンジ加熱やそのまま食べられる
市販品が中心。

選べるコース!

毎週
発行

✓ チラシの中から自由に
商品を選びたい方はこちら

追加で
便利な
定期配送品

✓ 毎回注文する商品がある方
はこちら

A・コープ友の会会員様にお得な特典!

年間税込10万円以上ご利用の方に、
長野県A・コープ友の会
ポイント500ポイント
プレゼント!



まごころ宅配がWEBでのご注文が
可能になりました!

- ご自身のスマートフォンやパソコンからご利用できます。
- ご注文締切日まで何度でも数量変更が可能に。
- 定期品「牛乳・卵」なども都度変更可能に。
- ご注文履歴を確認できます。
- 単品チラシ商品もご注文いただけます。



みなさまのご入会を
お待ちしております!

▼ まごころ宅配WEB申込はこちらから ▼

<https://nagano-acoop.co.jp/about/magokoro-takuhai>

【まごころ宅配WEB】のお申込みについて

- WEBでのお支払い方法は、クレジットカード決済のみとなります。
- 詳しくは、まごころ宅配WEBサイトの「ご利用ガイド」をご確認ください。スマホはこちら



新規 **ご紹介キャンペーン**

あなたから「まごころ宅配」をご紹介いただいた方が
ご成約されるとお二人にプレゼントいたします!!

長野県A・コープ **今だけ!**

風さやかプレゼント!
3kg 1袋

キャンペーン期間

令和8年

6月1日(月)▶7月31日(金)

キャンペーン対象者

キャンペーン期間中に、まごころ宅配会員様から紹介があり、webまたは店舗、まごころ宅配センターにて新規入会された方
※5月までに新規入会し、6・7月に初回利用された方は対象外です

対象条件

令和8年7月31日(金)までの期間中に、まごころ宅配を5,000円(税抜き)以上ご利用された方

景品受け渡し

お買い上げの商品と一緒にお届けいたします

A・コープまごころ宅配受付書

※店舗記入欄：受付店舗 A・コープ

申込日	令和 年 月 日	A・コープA・kubo カード番号	8306
フリガナ		JA口座	あり・なし
お申込者 氏名	様	JA名:	支所名:
お申込者 ご住所	(〒 -) ※番地までご記入ください。		
	お電話番号 () -	携帯番号	-
希望コース名	1、おまかせ	2、いきいき	3、選べる
備考欄			

※ご記入いただいた個人情報は、申込受付、商品の配送、関連するサービスの提供のみに利用させていただきます。

受付書を最寄りの
店舗サービス
カウンターまで
お持ちください。

※お申込み頂いた
内容をもとに、
まごころ宅配センター
より後日ご連絡を
いたします。

良いじゃん!(A-Jan!) と思っていただけ長野県A・コープの
魅力をお届けします。

長野県A・コープは、地域のみなさまとのコミュニケーションを大切に、
「新鮮・安全・安心・健康」をお届けしています。

全30店舗の **友だち募集中!** HP店舗詳細ページから
今すぐ友だち追加
LINE公式アカウント

A・コープ
**ファーマーズ北長野店が
オープンしました**



2026年4月18日(土)、長野市桐原に長野県A・コープ30店舗目となる「ファーマーズ北長野店」がグランドオープンしました。生産者直売コーナー「マルシェきたながの」では毎日、地元生産者が丹精込めて育てた新鮮な農産物が並びます。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



長野県A・コープオリジナル商品

暑くなってくるこの季節にぴったりな商品をご紹介します

信州の小麦が つるっと夏を運んでくる

信州産小麦を100%使用して作った、こだわりの「信州産小麦のそうめん」と「信州産小麦のひやむぎ」。毎日の食卓で気軽に楽しめるよう、100gずつ結束し、使いやすい3束入りに仕上げました。必要な分だけサッと使えて、暑い日の昼食や夕食にもぴったりです。

この商品の魅力は、なんといっても信州産小麦ならではの豊かな風味。口に入れた瞬間、小麦のやさしい香りがふわっと広がり、つるつとしたのどごとしと、しっかりしたコシを楽しめます。「今日は食欲がないなあ」という日でも、不思議と箸が止まらなくなるおいしさです。

ところで、「そうめんとひやむぎって何が違うの?」と思ったことはありませんか?実は大きな違いは「麺の太さ」。そうめんは細く、つるつると軽やかな食感が特徴で、暑い日に一気に食べたい爽快感があります。一方、ひやむぎはそうめんより少し太めで、もちっとした食べ応えがあり、満足感もしっかり。「今日はさっぱり食べたいからそうめん」「お腹を満たしたいからひやむぎ」なんて選び方もおすすめです。

さらに、薬味や旬の野菜との相性も抜群。トマトや大葉、みょうが、焼きなす、オクラなどを添えれば、夏らしい彩り豊かな一皿に早変わりします。信州産きのこを合わせて、少し贅沢な味わいにするのもおすすめです。

冷たくしても、温かい「にゅうめん風」にしてもおいしく楽しめるので、実は一年中活躍する万能選手。気づけば「また食べてる!」となる頼れる存在です。そうめん派の方も、ひやむぎ派の方も、ぜひ食べ比べを楽しみながら、信州産小麦のおいしさを味わってみてください。



長野県A・コープ
信州産小麦の
そうめん・ひやむぎ

300g (100g×3束) 各1袋

本体価格 **169円**
(参考税込価格 182円)

信州が育む、 本物の味わい

「信州七割そば」は、信州産そば粉七割・信州産小麦粉三割を使用した、素材にこだわったおそばです。そばの豊かな風味を感じながらも、細麺ならではのつるつとした喉越しで、とても食べやすく仕上げました。暑さで食欲が落ちがちな季節でも「今日はそばなら食べたい!」と思えるおいしさです。

原料のそば粉は、そば造りのプロが生産地へ足を運び、生産者様と顔を合わせ、畑の土に触れて確かめた信頼できるものだけを使用。まさに「顔が見えるそば」です。

おすすめは、旬の夏野菜を合わせた食べ方。みょうがや大葉、大根おろしでさっぱりと、焼きなすやオクラを添えれば彩り豊かな夏一杯になります。

茹でる際は、3ℓ以上のお湯で麺が泳ぐように5分ほど茹でるのがポイント。茹であがったら流水でもみ洗いし、ぬめりを取ることで、つるつとした喉越しがさらに引き立ちます。ざるそばの場合は、最後に氷水でキュッと締めれば、暑い日にはたまらない爽快感!

そして、そば粉七割だからこそ楽しめる蕎麦湯も格別。食後にほっと息づけば、信州の風景が浮かぶような味わいです。ぜひこの夏、信州の恵みをご賞味ください。



長野県A・コープ
信州七割そば

200g 1袋

本体価格 **399円**
(参考税込価格 430円)

風味が良く、 もちもち食感で、のどごしつるつる。

暑くなってくると、なぜか食べたくなる冷やし中華。「今年もこの季節が来た!」と、心の中でそっと「冷やし中華はじめました宣言」をしてしまう方も多いのではないのでしょうか。そんな夏の定番を、もっとおいしく楽しんでいただきたい。

そこで生まれたのが、信州産小麦を100%使用した「冷やし中華 しょうゆだれ」「冷やし中華 ごまだれ」です。

この商品の魅力は、なんといっても信州産小麦ならではの豊かな風味と、つるつとした喉越し。小麦のやさしい香りを感じながら、しっかりとしたコシのある麺を楽しめます。

しょうゆだれは、さっぱりとした酸味とほどよいコクが特徴。トマトやきゅうり、ハム、錦糸卵など定番具材との相性はもちろん、大葉やみょうがを添えれば、さらに夏らしい爽やかな味わいになります。冷蔵庫にある夏野菜をのせるだけで、彩り豊かな一皿が完成します。

一方、ごまだれは、香ばしいごまの風味とまるやかなコクが魅力。蒸し鶏や豚しゃぶ、オクラなどを合わせれば、食べ応えも十分です。「今日はちょっと頑張ったから、ごまだれにしようかな」と、小さなご褒美気分も味わえます。

お昼ごはんにはもちろん、暑い日の夕食や、家族みんなで囲む夏の食卓にもぴったり。「今日は何を食べよう…」と悩んだ日にも、冷蔵庫にこの一袋があると少し安心です。

この夏は、つるつと爽やかに、信州のおいしさをお楽しみください。



長野県A・コープ
信州の冷やし中華

・しょうゆだれ
・ごまだれ

2食入 各1パック

本体価格 **199円**
(参考税込価格 214円)

日本酒が好きになる、 信州の純米吟醸。



北アルプスの雪解け水に恵まれた長野県の酒蔵、大雪渓酒造で仕上げた、長野県A・コープオリジナルの純米吟醸酒です。

酒米には、長野県産「三恵錦」を100%使用。精米歩合55%まで丁寧に磨き、酒米の芯部分だけを使うことで、雑味の少ない上品な味わいに仕上げました。ひと口飲めば、やさしい甘みと華やかな吟醸香がふわっと広がります。日本酒度-3のやや甘口タイプで、日本酒好きの方はもちろん、「普段はあまり飲まない」という方にも飲みやすい味わいです。

アルコール度数は15度。しっかりした飲みごたえがありながら口当たりはやわらかく、気づけば「もう一杯」と手が伸びるおいしさです。

おすすめは、まず冷酒。よく冷やしてワイングラスで飲むと、香りや旨みがいよ引き立ちます。信州サーモンのお刺身や地場野菜のおひたし、塩味の焼き鳥とも相性抜群です。

長野県A・コープ
大雪渓 純米吟醸

720ml 1本

本体価格 **1,790円**
(参考税込価格 1,969円)

6月 下旬

信州小麦の ドーナツ

惣菜コーナーにて
発売予定!!
お楽しみに♪

チョコレート
本体価格 **189円**
(参考税込価格 204円)

・プレーン
・キャラメル
・シナモン

本体価格 **179円**
(参考税込価格 193円)

※写真はイメージです。

おはぎ

素朴の味を楽しむ、
店内手造りおはぎ

3店舗の惣菜コーナーで販売中!

A・コープ
ファーマーズ北長野店
〒381-0045
長野市桐原1-8-25
TEL 026-225-9325

A・コープ おみ店
〒399-7701
東筑摩郡麻績村麻3885-イ
TEL 0263-67-2009

A・コープ
ファーマーズたかぎ店
〒395-1101
下伊那郡喬木村阿島1282
TEL 0265-33-4488

北海道産小豆をじっくり炊き上げ、小豆本来の風味を引き出したやさしい甘さのあんこ。

黒ごまは店内で当日すり立てにすることで、香ばしい香り豊かなコクを楽しめます。

さらに、きなこには信州産うぐいすきな粉を100%使用。店内で丁寧に煎り上げることで、青大豆ならではの上品な甘みと香り高さを引き立てました。

お米には国産米を使用し、もち米とうるち米をバランスよく炊き上げることで、ほどよいもちもち感と口どけの良さを実現しています。

そして6月中旬からは新商品「焙煎そば粉入りきなこ」が新登場。

信州産そば粉をきなこに混ぜ込み、一口食べるたびにそばの香りがふわりと広がる、信州らしい味わいに仕上げました。

素材選びから店内加工までこだわった、どこか懐かしく、ほっとする手造りおはぎです。

