

素材にこだわった、やさしい味わいの信州のみそ

長野県産の大豆と米を100%使って、じっくり丁寧に仕上げた信州のみそ。味噌の発酵を止める働きをする「酒精」は加えず、できるだけ自然に近い製法で作っています。

だからこそ感じられる「やさしい味」と「まろやかな甘み」。

素材そのものの持ち味をしっかりと引き出して、どなたにも食べやすく、毎日の料理にもすっとなじみます。

お味噌汁はもちろん、炒め物やドレッシング、肉や魚にもぴったり。料理の幅がぐんと広がる万能調味料として、ぜひ色々な使い方で楽しんでみてください。

信州のみそ
650g 1コ
本体価格 **499円**
(参考税込価格 538円)

腸活にぴったり! 味噌ヨーグルトソース

味噌とヨーグルトを組み合わせた、ちょっと意外なソース。でもこれがびっくりするほど相性バツグン! さっぱりとした味わいで、毎日のごはんに取り入れやすく、腸活にもひと役かってくれます。

味噌には料理にコクや旨みをプラスする働きがあり、ヨーグルトにはオリゴ糖や乳酸菌、ビタミン、ミネラルがたっぷり。腸内の善玉菌を増やすヨーグルトと、発酵食品の味噌がタッグを組めば、うれしい相乗効果も期待できます。

味噌のコクとヨーグルトのほどよい酸味が合わさって、クセになるおいしさ。サラダのドレッシングとしてはもちろん、グリル野菜や焼き魚にもよく合います。健康を気にする方や、新しい味にチャレンジしてみたい方に、ぜひ試していただきたい一品です!

味噌ヨーグルトソース 【作り方】

【材料】

味噌	大さじ3	①ボウルに味噌、ヨーグルト、すりごま、砂糖を入れてよく混ぜる。
ヨーグルト	大さじ3	②味噌の種類や分量を調整することで、自分好みの味噌ヨーグルトソースを作ることができます。
すりごま	小さじ1	
砂糖	小さじ1	

味噌汁 具沢山にして、心温まる一杯。

グリル 鶏肉や魚を味噌で漬け込んで、風味豊かなグリル料理に。

ディップ 野菜スティックやクラッシュカーに付けて、ヘルシーなおやつに。

ドレッシング オリーブオイルと混ぜて、サラダのドレッシングとしても絶品!

発酵食品である味噌は、腸内環境や健康にうれしい効果が期待できます。毎日の習慣に、味噌のチカラを取り入れてみませんか?

信州産フルーツ100%! 自然の甘みが詰まったドライフルーツ

信州産の恵みをぎゅっと閉じ込めた、こだわりのドライフルーツ。すべて信州産フルーツを100%使用し、セミドライ製法で仕上げていますので、ジューシーな食感と豊かな風味がそのまま楽しめます。

合成保存料・着色料は不使用。素材そのもののおいしさを、安心して召し上がりがいただけます。

長野県A・コープ 農産コーナーにて販売中!

信州のドライフルーツ

— セミドライ製法でジューシーな食感 —

りんご
自然な甘みがやさしく広がります。

60g 1コ
本体価格 **499円**
(参考税込価格 538円)

アップルシナモン
りんごの甘さとシナモンの香りが相性バツグン。

60g 各1コ
本体価格 **499円**
(参考税込価格 538円)

あんず
フルーティーでジューシーな味わい。

60g 1コ
本体価格 **599円**
(参考税込価格 646円)

食べ方いろいろ♪

ヨーグルトのトッピングに
朝食やデザートにプラスして、見た目も栄養もアップ!

そのまますティックに
手軽に食べられるヘルシーおやつとして、いつでもどこでも楽しめます。

サラダのトッピングに
グリーンサラダやフルーツサラダに加えれば、彩りも華やかに。

お菓子作りに
クッキーやマフィンに混ぜ込んで、フルーツの風味たっぷりのスイーツに♪

自然のやさしい甘さが楽しめる信州のドライフルーツで、毎日の食卓にちょっとした彩りとワクワクをプラスしてみませんか?

友の会カードは 令和7年4月1日火曜日より

A'kubo

カードに生まれ変わりました!

ポイントカードに電子マネー機能がプラス!

毎月15・30日はチャージボーナスデー

1回のチャージ金額に応じてA'kuboボーナスをプレゼント!

チャージ金額	10,000円	20,000円	30,000円以上
ボーナス金額	50円	100円	400円

※令和7年4月30日より実施

令和7年9月30日(火)をもって「友の会カード」はご利用いただけなくなります。

お早めにA'kuboカードへ切り替えをお願いいたします。

まごころ宅配

悩まない・慌てない・バランス整う
おうちご飯をもっと美味しく

をコンセプトに長野県内の皆さんに生鮮食品をお届けします。

おススメコースです!

おまかせコース 週2回お届け
幅広い商品をご希望の方

いきいき便利コース 週1回お届け
調理の手間を省きたい
毎日の献立に
もう1品増やしたい方

他にも/
選べるコース
定期配送品
ご当地フェア
季節品単品注文

お問い合わせは まごころ宅配センターまで TEL: 026-214-7817(平日9:00~17:00) E-mail: magokoro-chain@nagano-acoop.co.jp

A・コープ
A-Jan! Community

自然 ふれあい A・コープ

A-Jan! Community

vol. 18
2025.06.21
A-Jan!

良いじゃん!(A-Jan!) と思っていただける長野県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し、「新鮮・安全・安心・健康」をお届けしています。

株式会社 長野県A・コープ

全29店舗の LINE 公式アカウント

友だち募集中!

HP店舗詳細ページから
今すぐ友だち追加♪

七尾市公設地方卸売市場

市場内にある横断幕

負けてたまるか! ここが好き 前を向こう

つながろう心 交えよう能登

— 地震被害からの再出発と地域の力 —

株式会社 スギヨ本社

七尾漁港、復興への歩み。

令和6年1月の能登半島地震により石川県能登地方は甚大な被害を受けました。
しかし現在、地域住民や関係機関の尽力と全国からの支援により
復旧が着実に進んでいます。

漁業と港湾機能の再開

地震の影響で一時停止していた定置網漁業は、2024年1月上旬から順次再開。

さらに、七尾市公設地方卸売市場も2月1日から営業を再開し、地域の水産物流が回復しつつあります。

また、七尾港の岸壁も被害を受け、セメントや骨材の海上輸送が一時停止していましたが、2025年4月2日より運搬船による受け入れが再開されました。

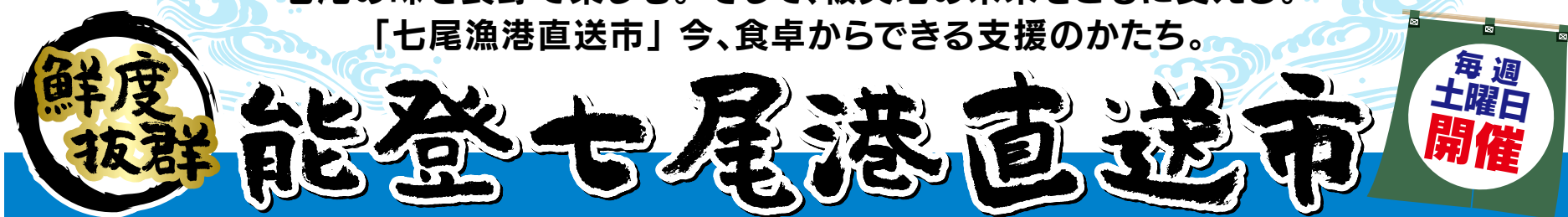
七尾港矢田新地区の第一西さん橋・岸壁では本格復旧工事も開始されており、港湾機能の早期全面回復が期待されています。



地域の復興に向けて

七尾魚市場株式会社の青木紀社長は「震災から1年5カ月が経過し復旧を進めながら、漁業と観光の両輪で復興に向けて歩んでいます。地域の人々の強い意志と継続的な支援のもとで、少しずつではありますが、日常を取り戻しつつあります。引き続き多くの方に新鮮な七尾の魚を食べていただき復興へ繋げていきたいと思います。」と語りました。長野県 A・コープも地域の活性化と復興支援に積極的に取り組み応援していきます。

七尾の味を長野で楽しむ。そして、被災地の未来をともに支える。
「七尾漁港直送市」今、食卓からできる支援のかたち。



食べて応援！
買ってつながる！

～海の恵み～

毎週土曜日には「能登七尾港直送市」を開催。七尾との継続的な連携を通じて能登半島地震で被災した七尾漁港を支援するとともに、内陸の長野県民に「海の恵み」を届ける架け橋として取組んでいます。

6～7月にかけて旬の魚たち

- ・真鯛(まだい)
- ・いなだ
- ・真鰯(まあじ)
- ・真鯖(まさば)
- ・さごし
- ・ふぐ



※天候等により入荷しない場合もございます。

長野の
ソウルフード！

復活から1年となる2025年6月1日を「スギヨのビタミンちくわ復活の日」と制定

「ビタミンちくわ」は1952年の発売以来、なんと70年以上も愛され続けてきたロングセラー商品。その約7割が長野県で消費されていることから、「長野のソウルフード」として親しまれてきました。

ビタミンちくわが復活してから、ちょうど1年。これまで長野県の皆さんから寄せられたあたたかい応援やご支援に感謝の気持ちを込めて、スギヨとマルイチ産商は共同でこの日を「スギヨのビタミンちくわ復活の日」として制定しました。

この記念日には、「支えてくれた地域の方々への感謝を忘れず、これからも地域とのつながりを大切にしていきたい」という想いが込められているそうです。毎年6月1日を迎えるたびに、その感謝の気持ちを思い出し、次の世代にも伝えていきたいとしています。

「〇〇の日」の申請はメーカーが単独ですることがほとんどです。でも今回は、他の会社一しかも県外の企業と一緒に申請して、この日を盛り上げようとイベントなどに取り組んでいるんです。こういう取り組みって、実は珍しいんですよ。それだけスギヨが長野県の皆さんにしっかり愛されている証かもしれません。

イベントでも大盛況！

同日には、「ファーマーズ南長野店」で「ビタミンちくわ復活祭 第3弾」が開催され、「ビタちく-1 グランプリ」でスギヨ賞受賞メニュー「ビタミンちくわでエビチリ風」の試食会なども実施。会場は大盛り上がりでした！



ビタミンちくわができるまで



1 すり身の調合

＼ こまかくしたすり身をペースト状にします ＼



2 形成工程

＼ すり身が金属棒に巻かれていきます ＼



4 焼き上がり

＼ 焦げ目がついたら串を抜いて完成 ＼



3 焼き工程

＼ 回転させながら焼きます。焼くとちくわがふくれます ＼



今後のスギヨは

スギヨの杉野哲也社長は、「ビタミンちくわは代々大切にしてきた商品。今回の復活には強い思いがありました。」と語ります。

長年親しまれてきたビタミンちくわは、地震という大きな困難を乗り越えて再び食卓に帰ってきました。

長野県でも多くの方に愛されてきた“地元の味”として、これからも地域の中で受け継がれていくことでしょう。私たちが、この味と想いをこれからも地域の皆さんと一緒に支えていきます。



友の会会員様限定

ビタミンちくわ販売再開 1周年記念

ビタちくワンゲッツ

スギヨ商品を買って
ビタちくワンゲッツを
当てよう！

プレゼント
キャンペーン

県下合計
320名様に
抽選で当たる！

