

北海道のおいしいを育てよう。

# Cho-co-tto

ちょこっと

無料

毎月21日発行

ご自由にお持ち  
ください



はい、

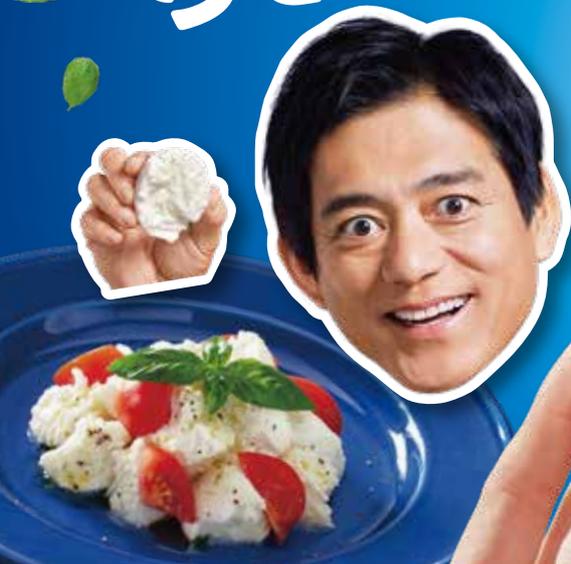
5月号

2024 [vol.146]

つなぐ  
COOP  
SAPPORO

ちぎって、

生ふわ!



株式会社 明治

合計  
8種類  
あるよ!



＼ディズニー好きさんは要チェック!/  
今なら期間限定のディズニーパッケージが楽しめます。

店舗 全店 トドック 週 5月3週

©Disney  
※パッケージデザインは一例です。

PR

## 目次

- 04 やさしくて強い  
白糖酪恵舎のチーズ
- 12 チーズのあな
- 16 びっくり王子とつっこみ玉子
- 18 チーズ専門店シェフの、  
手間なし時短レシピ
- 24 わが家のチーズレシピ!
  
- 28 こどもレストラン
- 30 暮らしのヒント おうちも地球もハッピーに。
- 34 COOPのあたらしいあたりまえダ墊
- 36 畑でレストラン2024
- 38 トドレガ
- 48 あの Coop 商品、食べてみました!
- 50 母の日に簡単お手軽レシピ
- 52 今月のおすすめギフト
- 54 今月の道内イチ推し「限定」ツアー
- 55 ちょこっとニュース「北乃覚醒」
- 56 インフォメーション
- 58 今月のうつわ時間
- 62 なぎ風をとどけて
- 64 今月のレシピインデックス・今月のプレゼント
- 65 5月 Coop さっぽろお買得カレンダー



# 特集 チーズ

Instagramで  
簡単レシピを配信も!  
表紙の裏話も♪



Cho-co-ttoページは  
こちらから!



第146号  
2024年4月21日発行(毎月21日発行)  
発行元/ Coop さっぽろ広報部  
札幌市西区発寒11条5丁目10-1  
TEL 050-1741-5516  
印刷/ (株)須田製版  
発行人/ 大見英明(Coop さっぽろ)  
編集人/ 長谷川美穂(Coop さっぽろ)  
アートディレクション/ 佐孝優  
デザイン/ 佐孝優、こぐれけいすけ  
 穴戸香織  
編集/ 青田美穂、長谷川圭介  
 能戸英里、こぐれあいこ、竹村貴子  
 本間千洋、中田明美、田村裕子  
 阿部登茂子、日當直美  
 池真由、對馬千恵、木村野乃香  
 前田帆乃香  
校閲/ 松澤聖子  
●本紙記事・写真の無断転載、複写、加工、  
使用を禁じます。  
●「QRコード」は株式会社デンソーウェア  
の登録商標です。  
間伐で未来につなぐ北の森  
この用紙は原材料の一部に北海道の間伐  
材を使用しています。



表紙デザイン/ 佐孝優、穴戸香織  
撮影/ 阿部雅人 スタイル/菅原美枝

(商品のお取り扱い表記)

- 店舗** …… 店舗でのお取り扱い
- トドック** …… トドックでのお取り扱い
- 週** …… 週刊トドック企画週
- 北** …… 北海道応援トドック企画週
- 折** …… 折込みチラシ企画週
- 保** …… 保存版カタログ名

※表示価格は特に記載のない限り  
税込となります。



Coop さっぽろは持続可能な開発目標 (SDGs) を実践しています。



やさしく強い

白糠酪恵舎の

チーズ

白糠酪恵舎のチーズは

ちよつと変わったものさしで

その味わいが表現されます。

それは「やさしさ」と「強さ」。

例えば、フレッシュタイプの代表格

モツアレは「やさしさ9、強さ1」。

ハードタイプのタンタカは「やさしさ1、強さ9」。

そう聞くとたしかに

モツアレは朝の食卓に並べたくなるし

タンタカは赤ワインと一緒に楽しみたいくなります。

それでは、なぜ白糠酪恵舎はチーズを

「やさしさ」と「強さ」で表すのでしょうか。

代表の井ノ口和良さんはこう言います。

「乳の本質はお母さんの愛です。

それは、やさしくて強いものだから」



第10回コープさっぽろ農業賞  
ビジネスモデル賞優秀賞

# 食べものとしての チーズを届けたい。

釧路市から西へ30キロ。タンチョウが羽を休める自然豊かな山あい  
に白糠酪恵舎(以下、酪恵舎)はあり  
ます。酪恵舎のチーズはモッツァ  
レラをはじめ、イタリアチーズが  
ベース。食後にデザートチーズとし  
て楽しむフランスチーズに対して、  
ピザやリゾットなど食材として使わ  
れることが多いのがイタリアチーズ  
の特徴です。「僕らがこだわっている  
のは、嗜好品ではなく、食べものとして  
のチーズを作ること」と井ノ口  
さんは言います。「食べものだから、  
安全であること、栄養があること、  
おいしいこと、買いやすいことが前  
提。目指すのは、個性的だったり、複  
雑であったり、インパクトのある  
チーズではなく、ミルクのやさしさ  
と強さを感じられるチーズです」。

井ノ口さんはチーズを作るとき  
にも「やさしさ」と「強さ」、そして  
「厳しさ」を大切にしています。

まず、やさしさ。原料の生乳は、振  
動を最小限に抑えるため工房から  
3キロ圏内の牧場で仕入れます。運  
ぶときは、急がず、揺らさず。工房に  
到着した後も、ポンプを使わず落差

1

仕入れ



早朝、牧場から生乳仕入れ。落差を利用して工房内へ

2

殺菌



牛乳の味をチェック!

生乳を低温殺菌し、乳酸菌(スターター)添加で発酵開始

3

凝固



これがカード

レンネット(凝乳酵素)を加えて乳を固める

4

カッティング



カードを切って攪拌し  
固体と液体(ホエー)に分ける

5

ホエー分離



液体(ホエー)を取り出し、  
固体(カード)と分離する

6

チェダリング



カードの塊を切って積み重ね、さらにホエーを排出する

酪恵舎の  
「モッツァレラ」が  
できるまで



で自然に製造設備へ流れ込むよう設計上の工夫もしています。

次に、厳しき。製造中は各工程の時間、乳やカード(凝乳。乳が固まったもの)の温度、pH、官能評価を事細かに記録します。「記録を取るのは問題があったときに振り返るため。乳の状態や乳酸菌の活性など、チーズ製造は変わる要因が多いから、他のことは変えちゃいけない。ところが人間はすぐに変えてしまう生き物です。思いつきであれこれ変える。それを試行錯誤というなから。そうではなく、自分を律して決められた通りやるのが職人です」。

そして、強さ。モッツアレラの特徴である口だけは、カードを練って伸ばすフィラトゥーラ(下段の工程⑧)で決まると言います。「大事なのは繊維の質。フィラトゥーラで気持ちよく繊維を伸ばして、水分を抱き込みます」。手早く、力強く、丁寧に。こうしてできたモッツアレラは、頬張った瞬間にジュワツとミルクがあふれ出て、新鮮な牛乳を「食べて」いるかのような、なんとも幸せな気持ちに満たされます。

## 知ってた?

モッツアレラという名前は、「ちぎる」という意味のイタリア語モツァーレからきており、この製法が名前の由来となっています。



7

裁断



いかの燻製状態にカードを裁断  
カードを裁断機にかけて細かくカットする

ここがポイント!

8

フィラトゥーラ



裁断したカードに熱湯を注ぎ、手早く棒でかき混ぜてから、練って、伸ばして、まとめる作業を繰り返し、繊維状の生地に仕上げる

9

成形



機械を使って成形し、冷やしたらモッツアレラの完成

# 乳製品を食べる文化を 地域に根付かせたい。

酪恵舎が開業したのは2001年。地域の酪農家14戸(17名)と有志3名の出資によって設立されました。その一人が当時、農業改良普及員だった井ノ口さんです。「北海道は酪農王国であるにもかかわらず、乳製品を食べる文化が根付いていない」。これに疑問を感じた井ノ口さんは、イタリアへ渡ってチーズ作りを学びます。なぜイタリアだったのか? 「日本もイタリアも素材をそのまま生かす食文化がよく似ています。実際、ゴータとモツツアレラを作って農家の奥さんたちに振る舞ったら、自信作のゴータよりモツツアレラの方が『おいしい』と喜ばれました」。これで確信を得た井ノ口さんですが、当初は売上が伸びず苦労したそう。ですが、品質本位のチーズ作りがだんだんと地域のシェフに認められ、飲食店を中心に販路が広がっていきました。現在も取引先400軒のうち、7割は飲食店との直接取引です。

0年に値下げし、それから価格を変えていません。工房におじゃまして印象的だったのはザルに残ったカード1かけら、ホエー1滴もムダにしない徹底した姿勢でした。「当然です。その積み重ねがあつてはじめてこの値段でおいしいチーズが作れます。乳を横取りした牛たち、小売店、飲食店、お客さんのことを考えたら、乳1滴ムダにしないことがいかに大事かという結論に行き着きます」。

昨今の資材高騰に対しても、普通なら100グラムのチーズを90グラムに減らして値段を据え置きそうなところ、酪恵舎が実際に行ったのは、グラム単価はそのまま110グラムに規格変更することでした。これによりチーズ1キロに必要な包材が10袋から9袋に減り、包材1袋分のコストダウンを実現したのです。なんとという裏ワザ! しかしこれも、お客さんの理解がなければ成立しません。結果的にお客さんはこれまでより10グラム多く買うことになるわけだから。特に飲食店に対しては、普段から「顔の見える」関係性にあるからできたことでした。



井ノ口和良さんは1963年福岡県生まれ。帯広畜産大学を卒業後、薬品メーカーを経て、1994年に農業改良普及員として白糠町へ

# できるだけ地元 できるだけ多く。

酪恵舎が誕生して23年。当初は1年間に使う生乳の量は約16トンでしたが、現在は300トンを超えます。2011年に従来の4倍の生産能力となる工房を建て、2021年には熟成庫を新設するなど、規模拡大を図ってきました。「地域酪農の発展が僕らの軸足にある以上、地元の生乳を使ってたくさんチーズを作り、できるだけ地域の人に届けることが大事」と井ノ口さん。コープさっぽろでは釧路地区限定※で販売していますが、酪恵舎は今後さらに地元、あるいは道内での販売に特化していく考えです。その根っこには「地域の日常にチーズを」という一貫した思いもあります。同時に「物流の2024年問題」への懸念もあります。ドライバーの時間外労働規制で輸送能力が不足し、「ものが運べなくなる」といわれる中で、「だったら運ぶ距離、運ぶ回数を減らそう」というのが酪恵舎のスタンスです。「段ボール1箱に対して8割の注文しかない取引先には、『箱いっぱい注文して発送回数を減らしませんか?』と提案をしています。要す



白糠酪恵舎を立ち上げたときからの出資者の一人でもある  
對木牧場4代目・對木隆司さん

るに『チーズの量は減らさずに運ぶ回数を減らしましょう』というお願いです。小さなことだけど、これを見ながらやれば物流の負担をかなり軽減できるはずですよ。こうした交渉は、先ほどの規格変更と同じく、取引先の事情とこちらの都合を理解し合う必要があります。「お互いに少しのわがままと少しのがまんを共有しあうことで、相互理解が成り立ちます。そしてあらゆる問題に対して知らんぷりするのではなく、当事者意識を持つことが大切です」。井ノ口さんの言葉に熱がこもります。

ここ数年、酪農業界を取り巻く状況は厳しく、飼料価格の高騰など生産コストが酪農家の経営を圧迫しています。酪恵舎の仕入れ先である

# 井ノ口語録



及川、  
しっかり頼むぞ〜!

## 「乳の本質はお母さんの愛だ」

それはやさしくて強いもの。だから私たちはチーズに「優しさ」と「強さ」を感じられるように作る。母の愛を感じるチーズは食べた人がホッと安心する食べものになる。

P6参照 ▶

## 「変えるな、変われ」

職人たるもの、手間や時間を惜しんで決められたことを勝手に変えてはならない。そういう自分自身を変えることが大切。

P7参照 ▶

## 「少しのわがままと、少しのがまん」

白糖の自然、牛、酪農家、チーズ屋、流通、消費者のすべてが一定のわがままとがまんを共有しあうことで、共に栄える社会を実現できる。

P10参照 ▶

## 「チーズさんまい」

チーズは食べもの。だからこれからも、安全で、栄養があり、おいしくて、買いやすいチーズを作り続けることに全力を注ぎます!

まかせてください!



對木牧場の對木隆司さんは「数年前はバブルみたいな時期もあったけどね。今はかつてないぐらいエサ代も電気代も上がって苦しい」と嘆きます。業界は乳価の引き上げなどで対応しますが、先の見通せない状況です。「当事者意識と相互理解。今の日本にはそれが必要なんじゃないかな。50年後も事業を維持するにはどうしたらいいか、最近その答えが見つかりました。それは、今ある課題をちゃんと解決する力を持っているかどうかなんです。目の前の問題を疎かにして50年後はありません。今ある課題を解決していこうという意識、技術、知識が、きちんと酪恵舎に蓄積されているかが問われていると感じています」(井ノ口さん)。

井ノ口さんは4年後、65歳になったら、酪恵舎の経営を事業部長の



白糖酪恵舎スタッフの皆さん。代表の井ノ口さんは右から4人目。左から4人目が後継者に指名された及川由博さん

及川由博さんへバトンタッチすることを決めていきます。既に5年前に後継指名し、技術、知識、経営、そして哲学の引き継ぎを時間をかけて行ってきました。やさしくて強いチーズを、50年後につなぐそのために。

※白糖酪恵舎のチーズは、釧路地区の一部店舗のほか、5月4週号の北海道応援トックでトーマ・シラヌカとモツァレラをご案内予定です。



## チーズの穴は ネズミの仕業でしょ？

(札幌市 ポテチYZさん)

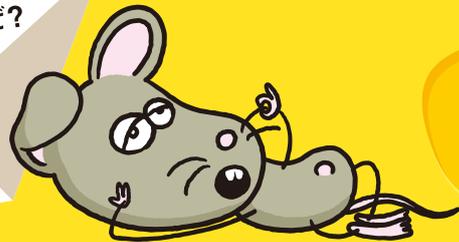
ちよっとちよっと!それって、ネコとネズミがケンカするあのアニメのイメージでしょ。全ネズミを代表して言うけど、あれはネズミのせいじゃないから。穴が空いているのは「エメンタル」っていう種類のチーズで、熟成するときに泡(炭酸ガス)が発生してできたものだから。ちなみにエメンタルはチーズフォンデュにすると最高だチュー。

## ちよこっと読者のギモン

- チーズの穴はネズミの仕業でしょ？
- ナチュラルチーズってどんなチーズ？
- 材料はほぼ変わらないのに、なぜいろんなチーズができるの？
- 北海道にはどれぐらいチーズ工房があるの？
- チーズのにおいが苦手!!
- チーズって体にいいの？
- カチカチにならない保存方法を教えて!
- 写真を撮るとき、「はい、チーズ」って言うのはなぜ？



ここはチーズのあなのなか。  
ネズミのチュー太がくつろいでいると  
ヒラヒラ紙が舞い込んできた。



## チーズの種類(7つのタイプ)

フレッシュ タイプ	モッツアレラ クリームチーズなど	熟成させないタイプ。北海道の多くのチーズ工房で作られている。水分を多く含み、牛乳本来の風味やほのかな酸味が特徴。クセがなくて食べやすいチーズ。
セミハード タイプ	ゴーダ チェダーなど	半硬質のチーズ。保存性が高く、プロセスチーズの原料にもよく使われる。そのまま食べるのももちろん、グラタンなどの加熱料理をはじめ汎用性が高い。
ハード タイプ	パルミジャーノ・ レッジャーノ コンテなど	うまみが詰まった長期熟成タイプ。セミハードタイプよりも水分を少なくし、熟成期間も長い。そのまま食べるだけではなく、料理にも幅広く利用できる。
ウォッシュ タイプ	マンステール タレージョなど	チーズの表皮に特殊な細菌を繁殖させ、その表皮を塩水やお酒で磨きながら熟成させるタイプ。表面のにおいが強く、ナチュラルチーズの中でも上級者向け。
白カビ タイプ	カマンベール ブリーなど	チーズの表皮に白カビの孢子を吹きかけて、熟成させたもの。熟成が進むにつれて中身がやわらかなクリーム状に変化して濃厚な味わいになり、芳醇さが増す。
青カビ タイプ	ゴルゴンゾーラ ロックフォールなど	チーズの内部に青カビ菌を植えつけて熟成させ、菌が乳脂肪を分解することで独特の香りと風味を出す。香りが強く、クセがある。ブルーチーズとも呼ばれる。
山羊乳 タイプ	ヴァランセ クロタンなど	ヤギの乳から作られるチーズで、フランスではシェブルと呼ばれる。フレッシュなうちは酸味があって爽やか、熟成が進むと特有の風味とコクが増す。

## ナチュラルチーズって どんなチーズ？

(札幌市 ちょこさん)

チーズには大きく分けてナチュラルチーズとプロセスチーズの二つがある。ナチュラルチーズは、牛やヤギの乳に乳酸菌や酵素を加えて固めてから水分を取り出したもの。プロセスチーズは、1種類～数種類のナチュラルチーズを温めて溶かし、形を整えたもの。プロセスチーズは高温加熱で熟成が止まっているので、保存性が高いのが特徴でチュ。

## 材料はほぼ変わらないのに、 なぜいろんな チーズができるの？

(釧路市 チビシマママさん)

チーズの主な原料は乳。乳を固めて水分を抜くっていう基本は同じ。だけど、乳の種類や製造方法、熟成に使う細菌・カビの種類、熟成期間の違いなどで味わいも風味も変わるのがチーズの面白いところ。世界には1000種類を超えるナチュラルチーズがあって、主に7つのタイプに分類することができマウス。



## 松田バイヤーおすすめ 北海道のフレッシュチーズ

### NEEDS

#### モッツアレラチーズ さけるタイプ



細く長く引っ張って繊維を作ること、さけるタイプのチーズとなります。ミルクの風味をお楽しみあれ。

店舗 一部なし **トドック** 北 5月2週

#### NEEDS モッツアレラチーズ さけるタイプ (ホワイトペッパー入り)



粗めに砕いたホワイトペッパーを練り込んでいます。ちょっとピリ辛でお酒のおつまみにバッチグーです。

店舗 一部なし **トドック** なし

ポ  
イン  
ト

チーズ工房NEEDS(幕別町)は、100年の歴史を刻む新田牧場に隣接し、新鮮で良質な生乳を主原料に日常使いのチーズを製造しています。

#### 雪印 北海道100 さけるチーズ プレーン



シコシコ、キュッキュ! 思わずクセになる食感。クセのない味だから、おやつにもおつまみにもぴったり。

店舗 全店 **トドック** 週 5月1・4週

#### 雪印 北海道100 さけるチーズ スモーク



ミルクィなチーズに、燻製の香ばしさをプラスしたスモーク味は、ちょっと大人の雰囲気でおつまみに◎。

店舗 全店 **トドック** なし

ポ  
イン  
ト

「雪印北海道100」シリーズは、雪印メグミルクが北海道にこだわり、北海道産の生乳を100%使用して作る、日本人の味覚に合ったチーズです。

さいて楽しく、子どもから大人までみんな大好きなさけるタイプのチーズ。そのまま食べるのももちろんですが、輪切りにしてレンチンするとカリカリのサクサクみたい楽しめるので、ぜひ試してみてください。



## 北海道にはどれぐらい チーズ工房があるの?

(美幌町 M・Sさん)

北海道は日本のナチュラルチーズの90%以上を生産するチーズ王国。大手乳業会社以外にもチーズを製造する工房が140カ所もあって、牧場を継いだ2代目や3代目が牛乳の付加価値を高めるためにチーズ作りを始めたり、道外から北海道に移住して工房を開いた人もいるみたい。140工房かぁ。全部食べてみたいけど、何年かかるかニャー。



## チーズのにおいが苦手!!

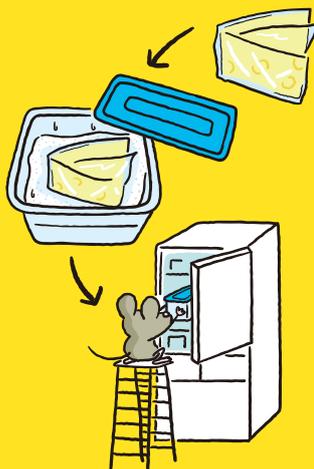
(稚内市 あきちゃんさん)

チーズは乳を発酵させて作る。この時点でチーズ特有のにおいは発生するけれど、まだそこまでじゃない。この後、熟成させる間にチーズの中のたんぱく質や脂肪が、カビ・細菌の働きによってアミノ酸や脂肪酸などに分解され、においが強くなるってわけ。もしチーズのにおいが苦手なら、熟成させないフレッシュタイプがおすすめでチュ。

## カチカチにならない 保存方法を教えて!

(札幌市 まりるさん)

保存方法は種類によっても異なる。水分が多くて塩分の少ないフレッシュチーズは、購入後できるだけ早く食べるのがポイント。熟成チーズは水分が少なく、塩分が多いので保存がきく。ただし、食べかけで保存する場合は切り口が空気にふれないよう、ぴったりとラップで包み、乾燥対策として水で湿らせたペーパータオルと一緒に密閉容器に入れて冷蔵保存がおすすめです。



## チーズって体にいいの?

(鶴居村 Y・Oさん)

チーズはビタミンCと食物繊維以外の栄養素をバランスよく含むパワーフード。種類にもよるけどたんぱく質が多く、カルシウムやビタミンAもたっぷり。高カロリーで太りやすいイメージがあるけれど、糖質が低く、チーズに含まれるたんぱく質は満腹感が得られるので食べ過ぎを防げるんだって。

## 骨粗しょう症予防に

カルシウムを豊富に含み、吸収率が良いので、たくさん食べることで骨粗しょう症の予防に!

## 二日酔いに効く!?

チーズに含まれる必須アミノ酸の一つメチオニンは肝臓の働きを助ける機能があり、二日酔い防止にも。



## チーズで免疫強化

ビタミンAを含むカロテンは胃腸の粘膜を丈夫にし、風邪などに対する抵抗力をつける。

※個人差があります。

## 写真を撮るとき 「はい、チーズ」って言うのはなぜ?

(小樽市 KKさん)

「はい、チーズ」の由来は、英語圏の「Say cheese!(チーズと言って)」から来ているみたい。日本語だと最後は「う」の口になっちゃうけど、英語は「ズ」をほとんど発音しないから、口角が上がった状態で写真が撮れるってわけ。韓国では「キムチ」、メキシコでは「テキーラ」なんだって。ちなみに仙台では「ずんだもち〜」って言うそうだけど、これホント?知ってる人、教えて!

おや、  
ここにも  
チーズの穴が...?



# つくってみよう カッターチーズ

ひをつかうので おとなと いっしょに

- ① ぎゅうにゅうをあたため、ちいさなあわがプツプツできたらひをとめる。

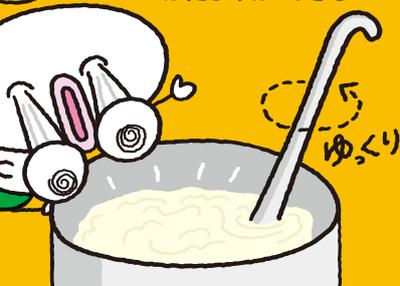


←よわび

- ② レモンじるをいれて 10 かぞえたら おたままでまぜる。



- ③ しばらくしたら ふわふわしたかたまりができる



## よういてね

- ぎゅうにゅう…500ミリリットル
- レモンじる(または「す」)…大さじ 2



- なべ ■ボウル
- ざる(ボウルよりおおきめ)
- キッチンペーパー 2まい
- おたま



ちぎず??



なーい



チューた



よ

# おうじ ぴっくり王子 と たまご つこみ王子

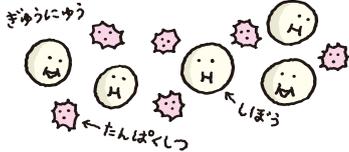
さく・え: W.けいすけ

きみたちチーズ  
つくったことある??

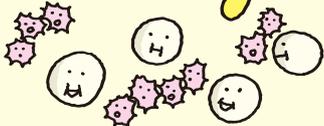
チーズのあなから  
ねずみのチューたが  
ひよっこりやってきました。

かたまれ きゅうにゆう!  
ま: チューた

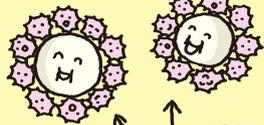
ふだんはたんぱくしつとしぼうがはなればなれでプカプカういている



レモンじる(す)がはいるとたんぱくしつがくつきあう



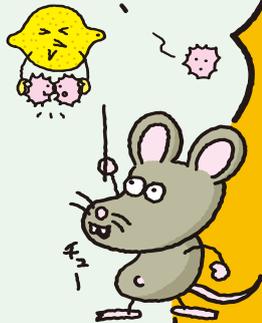
やがてたんぱくしつがしぼうをだきこんでかたまる



えきたいがホエー

かたまりかチーネー

ぎゅうにゆうのたんぱくしつにはカゼインというせいぶんがふくまれていて、ふだんはながわるくてはなれているんだけど、レモンじる(す)がはいるときゅうにくつついてかたまりまチュー!



④ ボウルにぎる、キッチンペーパーをかさねてなべのなかのものをこす。



ボウルにたまったきいろいえきたいがホエー

⑤ カッテージチーズのかんせい!



パラッとしおをかけてめしあがれ!

やわらかくつておとうふみたい

ほんのりすっぱい



はうあ! かたまった!

※カッテージチーズは れいぞうこで ほぞんし、はやめに たべきりましょう。

チーズ専門店シェフの、

# 手間なし 時短レシピ

おいしすぎて  
リピ確!

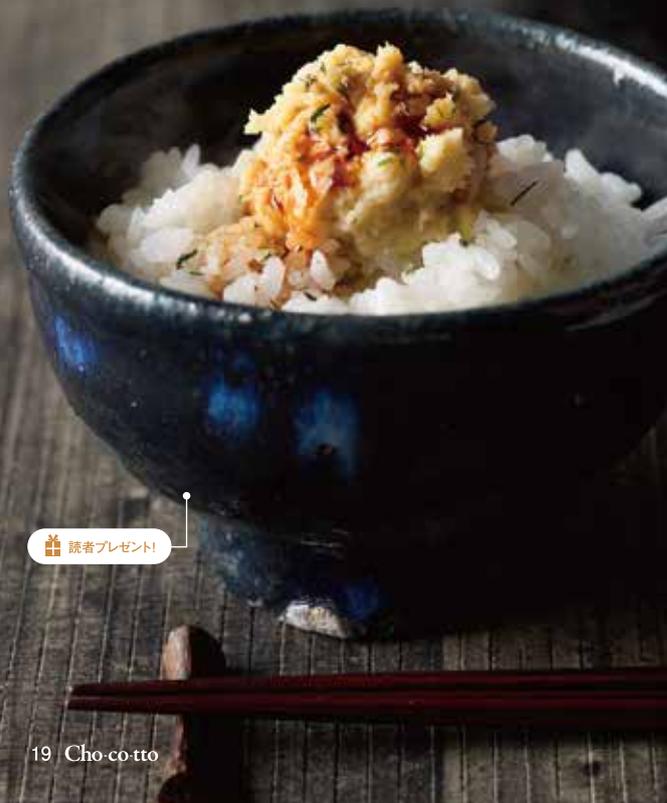
今回は5種類のチーズを使用した  
レシピをご紹介します!  
読んだらすぐに作りたくなること  
間違いなし!

なりな けいと  
**成田 溪刀さん**

1998年10月3日生まれ。2019年に札幌スイーツ&カフェ専門学校を卒業後、コノヨシ、マイステイズプレミアム札幌パーク、スープカレー侍を経て現職につく。「お店の人気メニューは、ニセコチーズ工房のセミハード二世古[momiji]を使ったチーズリゾットです。チーズについて日々勉強中なので是非食べに来てください!」

## チーズとコの字 チカセル

住所 / 札幌市中央区南2条東2-8-1 大都ビル B1F  
TEL / 011-206-7590  
営業時間 / レストラン16:00~23:30 (LO23:00)、  
チーズ販売11:30~16:00 (木~土)  
定休日 / 日曜日・第1・第3月曜日



📺 読者プレゼント!

## ブルーチーズ バターのご飯

🕒 調理時間 約10分

約438kcal、塩分1.1g/1人分

●材料(2人分)

ブルーチーズ……………30g  
無塩バター……………30g  
ご飯……………茶わん2杯分  
しょうゆ……………少々  
青のり(あおさのりでも可)  
……………お好みで

1



バター、ブルーチーズは常温に戻し練り合わせる。

2

炊きたてのご飯を茶わんに盛る。

4



しょうゆをお好みでかける。

5

青のりをかけて完成。

3



練り合わせたブルーチーズバターをのせる。

### POINT

ブルーチーズの代わりにクリームチーズやスライスチーズを使用しても◎。ラップで空気に触れないようにしておけば10日程度日持ちします!



4



③にレンコンを加え、混ぜる。

5

皿に盛り付け、黒こしょうをかけて完成。

### POINT

にんじんやごぼうを入れるのもおすすめ!

1

クリームチーズは常温で柔らかく戻す。

2



レンコンは歯応えが残る程度にゆでてひと口サイズにカットする。

3



柔らかくしたクリームチーズにカレー粉、塩を混ぜる。

## レンコンと クリームチーズの カレー風味和え

調理時間 約15分

約249kcal、塩分2g/1人分

### ●材料(2人分)

レンコン……1節(約200g)  
※水煮でもOK  
クリームチーズ……100g  
塩……小さじ1/2  
カレー粉……少々  
黒こしょう……お好みで

これ使いました!



雪印メグミルク  
クリームチーズ 200g

店舗 一部なし

トドック 週 5月4週



モッツァレラは余熱で溶けるので、皮に色がつけばOK。

3



170℃の油でカラッと揚げる。

4

ソースを皿に盛りつけ、春巻きをのせて完成。

## ソース

- ①ボウルにバルサミコ、オイル、塩を入れて混ぜる。
- ②トマトを小さく切り、ボウルに合わせて混ぜる。

1



ベーコン、モッツァレラを細かく切る。

2



春巻きの皮で棒状になるように包む。巻き終わりに水溶き小麦粉でのりづけする。

## モッツァレラとベーコンの春巻き

フレッシュトマトとバルサミコのソース

調理時間 約15分

約440kcal、塩分28g/1人分

### ●材料(1人分)

春巻きの皮……………2枚  
 ベーコンスライス………2枚  
 モッツァレラチーズ……50g

### ソース

バルサミコ酢……大さじ2  
 プチトマト……………2個  
 オリーブオイル 小さじ1  
 塩……………少々

〈水溶き小麦粉〉  
 小麦粉・水……………各小さじ1

これ使いました!

CO-OP  
 北海道  
 モッツァレラ  
 チーズ 100g



店舗 一部なし

トック 週 5月1週、5月4週



2



フライパンに油をひき、  
①を入れふたをして両面  
焼く。

3



塩をかけ、タレを入れ少し  
焼く。

4

皿に盛り付け、きざ  
んだパセリを散らし  
て完成。

下準備

- ①じゃがいもの皮を  
むいておく。
- ②タレの材料を混  
ぜておく。

1



じゃがいもをすりおろし、  
カッターチーズを混ぜ  
る。

POINT

じゃがいもがまとまり  
づらい時は大さじ1の  
片栗粉を入れると扱  
いやすくなります。

## カッターチーズと じゃがいもの いも餅風ガレット

調理時間 約15分

約291kcal、塩分3.5g/1人分

●材料(2人分)

じゃがいも(中).....2個  
カッターチーズ.....50g  
塩.....少々  
油.....少々  
パセリ.....少々

タレ

しょうゆ.....大さじ1  
みりん.....大さじ1  
砂糖.....大さじ1  
バルサミコ酢.....大さじ1

これ使いました!

雪印 北海道100  
カッターチーズ  
200g

店舗 一部なし

トドック なし





4



フルーツを食べやすいサイズにカットして★グラニュー糖であえる。

1



生クリーム、☆グラニュー糖をハンドミキサーなどでしっかり泡立てる。

5

冷やした③に④をのせて、あればミントを飾る。

2



マスカルポーネを入れ、軽く混ぜる。

3



容器に移し冷やす。

### POINT

フルーツにブランデーなどを混ぜると大人向け!

## マスカルポーネの 簡単ムース 季節のフルーツ マリネ添え

調理時間 約10分

約922kcal、塩分0.1g/1人分

●材料(2人分)

- マスカルポーネ……………50g
- 生クリーム……………100ml
- ☆グラニュー糖……………20g
- お好みのフルーツ……………150~200g
- ★グラニュー糖……………大さじ1
- ミント(あれば)……………2枚

これ使いました!

雪印  
マスカルポーネ  
100g

店舗 一部なし  
トドック なし





## チーズフォンデュ

●札幌市 あとむ様

材料(2~3人分) シュレッドチーズ(溶けるチーズ)200g、白ワイン、牛乳各50ml、片栗粉10g、お好みの具材(野菜、バゲット、ウインナーなど)適量

作り方 チーズに片栗粉をまぶす。小鍋に白ワインと牛乳を加え沸騰直前で弱火にする。チーズを3回に分けて加え、都度混ぜる。お好みの具材につけていただきます。

# わが家の チーズ レシピ!

673通のご応募をいただきました。  
ありがとうございます!

読者の皆さんから寄せられた  
レシピをご紹介します。

●大1=大きじ 小1=小さじ

あなたのいちおしレシピをP64のアンケートでお寄せください。採用された方にはコープさっぽろギフトカード500円分をプレゼント!  
応募締め切りは5月10日(金)。

※同様のレシピの場合、採用させていただく方は編集室で選定しております。記載の分量は編集室による参考分量です。また、プレゼントは変更になることがあります。ご了承ください。

次のお題 鮭 レシピ

編集/竹村貴子 スタイリング/尾崎綾  
撮影/KATOMI デザイン/佐孝優



## チキンの チーズクリーム煮

●札幌市 佐々木様

**材料(4人分)** 鶏もも肉2枚(約500g)、塩・こしょう各少々、薄力粉大1、オリーブオイル大1、にんにく1/2片、A[玉ねぎ1/2個、マッシュルーム100g]、B[白ワイン50ml、生クリーム50ml、シュレッドチーズ(溶けるチーズ)40g]

**作り方** 鶏肉は一口大に切って、塩とこしょうをふりかけ薄力粉を全体にまぶす。Aは薄切り、にんにくはみじん切りにする。フライパンにオリーブオイルを入れて熱し鶏肉の皮目から焼く。しっかり焼き目が付いたら裏返し焼いて一度取り出す。同じフライパンでにんにくとAをしんなりするまで炒める。鶏肉を戻し入れ、Bを加えて5分ほど煮る。

## カマンベールチーズフライ

●苫小牧市 A・K様

**材料(2人分)** カマンベールチーズ(ブルーチーズも可)100g、衣用[卵、薄力粉、パン粉、各適量]、ジャム、はちみつなどお好みで

**作り方** チーズを6等分に切る。卵、薄力粉をまぶし、パン粉をしっかりと目につけて油で揚げる。お好みではちみつやジャムをつけてもおいしいよ。



## モッツアレラチーズと トマトの焼きカプレーゼ

●札幌市 T.K様

**材料(2人分)** モッツアレラチーズ100g、ミニトマト10個、  
オリーブオイル大1、塩・こしょう各少々、バジル少々

**作り方** モッツアレラチーズとトマトをお皿にのせてオイルをふりかけ、180℃のオーブントースターで10～15分焼く。塩、こしょうをふってバジルを飾り完成。



## スティックチーズケーキ

●旭川市 いくたん様

**材料(18cmスクエア型)** クリームチーズ200g、グラニュー糖  
60g、溶き卵1個、生クリーム100ml、レモン果汁大1、薄力粉  
大2、土台[市販のビスケット100g、溶かしバター35g]

**作り方** 袋にビスケットを入れめん棒でたたいて砕く。溶かしバ  
ターを加えてなじませたら型に敷き詰める。ボウルにやわらかく  
したクリームチーズ、グラニュー糖を入れてよく混ぜる。溶き卵、  
生クリーム、レモン果汁、薄力粉の順に加えてその都度よく混  
ぜる。ビスケットの上に流し入れ170℃のオーブンで40分焼く。

## マスカルポーネのフルーツ和え

●札幌市 K.K様

**材料(2人分)** マスカルポーネ50g、はちみつ10g、お好みのフルーツ200g、ミントはお好みで

**作り方** マスカルポーネにはちみつを加えて混ぜ合わせ、カットしたフルーツと和える。そのままでも、ホットケーキにのせて食べても美味。



## クリームチーズの冷奴風

●札幌市 くみつき一様

**材料(2人分)** クリームチーズ80g、刻み小ねぎ、千切り大葉、かつお節、しょうゆ各適量

**作り方** クリームチーズを食べやすい大きさに切って、刻み小ねぎ、千切り大葉、かつお節をのせてしょうゆを垂らしていただきます。



7 ふつうしたら弱火(よわび)にして、ヘラでまぜながら2分ほどにこむ。



8 とちゅう、アクが出たらとりのぞく。

このとうめいな  
プクプクは「あわ」  
とらなくてOK。  
白くてこびりついているのが  
「アク」ですよ。



アクってどれ?



アルミのおなべは  
色が変わるくなるので  
Xですよ

4 おなべに入れ、さとうをまぶす。



5 さとうがとけ、水分が出てくるまで1時間ほどおく。



6 水Aをくわえて、中火(ちゅうび)にかける。



1 ゼラチンをこざらに入れ、水Bを入れてふやかす。



2 いちごをあらひ、ヘタをとる。



3 たてにはんぶん(はんぶん)に切る。



休日 開店

こども  
レストラン

見たまんま作れて簡単!  
お子さんひとりで、親子でも。  
手軽に作れる定番レシピ

Today's Menu

いちごゼリー



【ざいりょう・4人分】  
122kcal/1人分  
調理時間やく15分(工程⑤と⑧は除く)

- いちご.....200g
- さとう.....80g
- レモンかじゅう.....大さじ1
- 水A.....120ml
- ゼラチン.....5g
- 水B.....大さじ1

ホイップクリーム、  
ミント、いちごなど  
お好みで



# Nota note

調理中からいちごの甘酸っぱい香りに包まれる幸せデザート。いちごの自然な赤がとてもきれいです。母の日のおいしいプレゼントにもおすすめですよ。



15 ゼリーがかたまったら、ホイップクリームやミントなどでかざりつけ!



12 いちごだけをとりだし、ようきに入れる。



9 2分たったら火をとめ、レモンかじゅうをくわえる。

もうおしまい?



10 そのまま5分ほどさます。

きれいな色にするため、よねつで火をおします。



子どもレストラン  
支配人 のと  
エリック 能戸



13 ゼリーえきをようきにそそぐ。

けいりようカップなどにいれてそそぐといいですよ!



14 れいぞうこで3時間ほどひやしかためる。



11 ①のゼラチンをくわえてとかす。

# ポイント ためる!

お店で…

1・2・3コープデーがチャンス!



毎月1日・2日・3日は **ポイント10倍**

※1回のお買上金額(税抜)1,000円以上の方が対象です。

※テナント・たばこ・切手・商品券などはポイント対象になりませんのでご了承ください。



ちょこっとカードを持っている人なら要チェック!

ちょこっとカードでのお支払いで

通常時 **ポイント2倍** ポイント10倍時 **ポイント11倍**

対象商品ごとにポイントがつく商品もあるからお店で確認してみて!

このポイントが加算



※ポイントは購入日当日レシートに表示されます。

このポイントが加算



※ポイントは購入日の翌々日以降につきます。レシートには表示されません。アプリまたは店頭ナビタンでご確認いただけます。

## ①ポイントためる編

## くらしのヒント

おうちも地球もハッピーに。

ためて楽しい!使ってうれしい!

ポイント活用術のご紹介!



コープさっぽろは、店舗・宅配トック以外にもその他サービスのご利用でポイントをためることが出来ます。ポイントがたまりやすいサービスや各種セールをしかり活用すれば、もつとお得にご利用いただけます!

### キムノー

わたし、実はちょこっと編集室に異動する前はサービスカウンターで3年半働いていたんです!組合員のみなさんにお得なサービスを伝えたい気持ちでいっぱいです!



資源回収、古着1回で **1ポイントためる**

# お買上金額(税抜) 330円ごとに1

## お買い物以外にも…

- トドック電力
- コープの家族葬
- コープトラベル
- 移動販売車
- エネコープ
- 夕食宅配サービス
- 文化教室

月単位で集計して付与します。※移動販売はご利用の都度付与。  
※各サービスにより集計期間やポイント付与日が異なります。

毎月**1日**、

ランダムで選ばれた

組合員さん**111名**に

**111ポイント**プレゼントする

イベントが始まるんだって!!

**1日**は絶対トドックアプリと

お店のナビタンをチェック!!



## 宅配トドックで…

ポイントサービス(毎月1回)もあります!

ご利用いただいた方全員に **ポイント3倍**

さらにカタログ停止登録をするといつでも **ポイント2倍**

下記のアイコンが付いた商品をご購入いただくと  
通常よりお得にポイントがたまります。



ウラワザ



廃食油(500ml~600ml)1本で **3ポイント**ためる

チャージしておく  
小銭を探さなくていい  
から便利だね!



# ポイント=1円から利用可能 ですよ!

お店で…

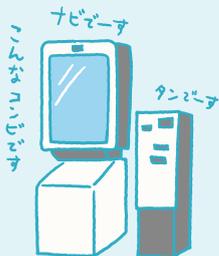


## ちょこっとカードにチャージして使う

### ナビタンでチャージ

店頭のナビタンでたままったポイントを電子マネー「ちょこっとカード」にチャージすることができます。

※1円単位でチャージできます。  
※上限金額は10万円です。



### オートチャージ機能

オートチャージ機能を設定すると、たままったポイントが自動的に電子マネー「ちょこっとカード」にチャージされます。

たままったポイントが500ポイントごとに電子マネーに自動的にチャージされ、500円分としてお買物に使えます。

## レジで直接使う



### 通常レジ

お支払い時に担当者へお申しつけください。



### セミセルフレジ

お支払い画面から「ポイント利用」を選択後、使用するポイント数を入力してご利用いただけます。



55歳以上の皆さまを応援!



毎週  
木曜

## ゴーゴーコープデー

ゴーゴーコープデーにご登録の  
55歳以上の方は組合員証提示で  
お買上金額(税抜)から  
**5%ポイント還元**

※ご利用には事前登録が必要です。その他割引サービスの併用はできません。  
※一部対象外商品がございます。

お子さまがいる家庭を応援!



毎週  
火曜

## ちびっこコープデー

中学3年生までのお子さま、  
または20歳までの障がいのあるお子さま  
がいるご家庭はお買上金額(税抜)から  
**5%ポイント還元**

※ご利用には事前登録が必要です。その他割引サービスの併用はできません。  
※一部対象外商品がございます。

◎ 4月からサービス内容が  
変わりました編

# ポイントは1ポイ

お店以外で…

## 支払いに使う

★トドックの注文用紙で

ここにお申込み数を記入



注文用紙にお申込み数を記入するだけでポイントご利用分の申込みができます。月次ご請求額からポイント利用分が引かれます。

※注文用紙は500ポイント500円単位でのご利用となります。



★アプリで



宅配トドックや、その他サービスの支払いにポイントを利用することができます。

※トドックアプリは1ポイント1円単位でのご利用となります。

# COOPの あたらしい あたりまえダ塾

vol.2

コープさっぽろが行っている  
あんな取り組み、こんな取り組み。  
そもそもどうして…？  
ちょこっと編集室の  
新メンバー・前田帆乃香のギモンに  
能戸英里センパイが答えます。



取材文編集／青田美穂 デザイン／佐孝優

畑でレストランは

屋外で料理を

食べるだけ？

(じゃなさそう)



**前田** 昨年初めて「畑でレストラン」のスタツプとして、お手伝いを体験しました！青空の下、フルコースとお酒、組合員の皆さんの楽しそうな笑顔が印象的でしたね！

能戸 畑を見ながら、その畑の食材を使った1日限りの料理が好評で、**定員の5倍の申込みがあるほど、毎年人気のイベント**だよ。

**前田** いつから、そもそもどうして始めたんでしょつ？

能戸 イベント自体は2010年にスタートして、今のようにシェフが畑でコースを振る舞うスタイルになったのは2012年から。**目的？それは、三者を食でつなぐためかな。**

**前田** 食事が目的じゃないんですね。

能戸 「コープさっぽろ農業賞」は知っている？北海道の優れた生産者さんを表彰して応援する取り組みなんだけど、組合員さん(消費者)との交流を通して作り手としての誇りを感じてもらい、励みや発見につなげてほしいという思いから畑でレストランは農業賞を受賞した生産者さんの畑で行っているの。

**前田** 普段はなかなか、生産者さんにお会いする機会はないですね。

能戸 腕を振るうシェフには生産者さんとなりがりができることや、畑の食材を主役にコースを作るという高いハードル&チャレンジの場に行りがいを感じていただいています！そして、そのレアな料理が味わえる組合員さんは、**この日だけの感動体験や出会いが共有できてまさに、三方良し！**つわわけ。

**前田** 組合員さんは何か、体験できることとかつてあるんですか？

能戸 食事の前に行うファームツアーでは、生産者さんが組合員さんを畑にご案内。作物がどんなふうになるの

組合員の  
皆さん

コープさっぽろがつなぐ  
〈食のトライアングル〉

生産者の  
皆さん

シェフの  
皆さん

## 「畑レス」に参加した組合員さんの声

2023年度開催に参加していただいた、  
組合員の皆さんの感想を抜粋！  
今年は「あなたの声」を聞かせてください



主催者や生産者さんたち、シェフの“地域や  
それぞれを思う温かさ”が伝わってくる素敵な会でした

7/2 清水町・あすなろファーム

ファームツアーで畑や地域のお話を直接聞いて、  
ぶどう畑も間近に見ることができ、大変満足しました

7/16 上富良野町・多田農園

生産者さんの今日に至るまでのご苦勞、努力を  
知ることができ、とても感慨深い体験になりました

9/17 栗山町・菅野牧園

畑でぶどうをつまんだ後、みんなで乾杯！というのは、  
気分が盛り上がって良かったです

9/24 浦臼町・鶴沼ワイナリー

次は、今月のまとめ！

前田の  
あたらしい  
あたりまえ



生産者さん×シェフの方々×組合員さんを「つなぐ」、畑レスは“北海道の食のハッピートライアングル”♪

## 畑でレストランQ&A

ソボクな



Q. 急に悪天候になったら  
どうなるの？

A. 全会場、雨天も開催できるようシ  
ミュレーションしており、警報などが出  
ていない限り雨でも実施します。

Q. どこから料理を持ってくるの？

A. シェフが自店で仕込みをして、当日  
専用のキッチンカーで仕上げ。車内  
にはコンロや水、スチームコンベク  
ションも搭載しているので、できたて  
のおいしさを味わうことができます。

Q. 1人でも参加できるの？

A. コロナ禍で1人での参加はストップ  
していましたが、今年から解禁します。  
また、ご年配のご夫婦、お友達同士、  
お子さんと一緒に家族で…と、参加  
者の顔ぶれや年代はさまざま！

Q. 生産者さんの食材って  
買えるの？

直売所がある農場や、特別にマル  
シェを開いてくれる生産者さんも。ワイ  
ナリーの回ではワインも買えますよ。

か、どんな工夫をして育てているの  
か？その場でとれたての野菜を味見  
することもできるよ。

前田  
：シェフともお話してみたいな♪

能戸  
もちろん。調理のタイミングを見な

がら直接、質問してOK！

前田  
緊張しちゃう〜。でも、思っていた以

上に気軽に交流できそうです。

能戸  
非日常の風景の中で、おいしい料理

を味わうだけでも最高。でも参加し

て初めて知る魅力がいっぱいの、食事

のみで終わらない「北海道ならではの

のグリーンツーリズム」です。日々が

んばる生産者さんの思いを知って、

北海道の食を支えて一緒に盛り上げ

ましょう！さあさあ、今年も始まり

ますよ。

前田  
組合員さんに楽しんでいただけるよ

う、私も笑顔でがんばります！



# 畑でレストラン

Hokkaido HATAKE Restaurant

2024

風を感じながら、楽しもう。

**生産者・シェフ・組合員さんを、食でつなぐ。**

「コープさっぽろ農業賞」を受賞した生産者さんの畑に、1日限りの“ランチレストラン”を開店。開放感満点のロケーションの中、北海道で活躍する人気シェフが畑の野菜を使い、二度と味わえないスペシャルランチコースをご提供します。食材がとれた畑を歩き、北海道の農業を支えてくれている生産者さんやシェフの方々の思いに触れて、食の豊かさを感じる“ここにしかないすばらしい感動体験”をぜひ!

畑でレストラン 開催数・参加人数

(2010年度～2023年度合計)

**全252回・8,906人**

●コープさっぽろの取り組みは、組合員さんのご利用や参加によって「北海道の社会貢献」につながっています。組合員さんならどなたでも取り組みにご参加いただけます。



COOP CYCL(コープサイクル)で、「畑でレストラン」の様子を詳しく紹介しています。



日程	コープさっぽろ農業賞受賞生産者	シェフ	
●美幌市 <b>6.23</b> [日]	第9回農業賞 農業奨励賞 <b>西川農場</b>	RICCI cucina ITALIANA (リッチ クッチーナ イタリアーナ) <b>川崎律司</b> シェフ	
●上富良野町 <b>7.14</b> [日]	第9回農業賞 農業交流賞・札幌市長賞 第10回北海道農業・漁業貢献賞 優秀賞 <b>多田農園</b>	すずらんplus (プラス) <b>木村卓博</b> シェフ	
●清水町 <b>7.21</b> [日]	第11回農業賞 北海道知事大賞 <b>あすなろファーム</b>	RISTORANTE CANOFILO (リストランテ カノフィーロ) <b>小川智司</b> シェフ	
●新篠津村 <b>8.4</b> [日]	第1回農業大賞 コープさっぽろ会長賞 <b>大塚ファーム</b>	北のカヌリエ <b>水野佑一</b> シェフ	
●遠軽町 <b>8.18</b> [日]	第10回農業賞 優秀新規就農者賞 <b>えづらファーム</b>	cantine SEL (カンティーン セル) <b>黒滝祐輔</b> シェフ	
●千歳市 <b>8.25</b> [日]	第7回農業大賞 農業特別賞 <b>あしだファーム</b>	terzina (テルツィーナ) <b>堀川秀樹</b> シェフ	
●真狩村 <b>9.1</b> [日]	第3回農業賞 奨励賞 <b>ごとう農園</b>	Gravita (グラヴィータ) <b>平木正人</b> シェフ	
●栗山町 <b>9.15</b> [日]	第11回農業賞 特別賞 <b>菅野牧園</b>	Osteria Da Boo. (オステリア ダ ブー) <b>菊地高章</b> シェフ	
●浦臼町 <b>9.22</b> [日・祝]	第4回農業大賞 農業奨励賞 <b>鶴沼ファイナリー</b>	nikap (ニカフ) <b>新田裕也</b> シェフ	
●江別市 <b>10.6</b> [日]	第11回農業賞 奨励賞 <b>アンビシャスファーム</b>	bistro EDONA (ビストロ エドナ) <b>佐藤達哉</b> シェフ	

## 抽選申込み 2024年4/22(月)~5/12(日)

●当選結果のご連絡 / 2024年5/23(木) ※当選された方のみご連絡をいたします。

〈参加費〉 8,000円(税込) スペシャル回は10,000円(税込)

〈定員〉 各回 40名 コープさっぽろ組合員さん限定

ご注意 / 参加費のご入金をもって本予約成立といたします。  
入金期日までに入金を確認できない場合はキャンセルとみなし、仮予約は無効となります。  
※イベントは定員などの変更、中止の可能性がありますので、予めご了承ください。

〈詳細・お申込み〉

WEB <https://www.sapporo.coop/hatake/>

詳しくは  
こちら



〈お問合せ〉 コープトラベル

電話 **011-851-7411** 月~金10:00~18:00

「ハスカップの日」を祝うスペシャルディナー

直行バス有

畑でレストラン初の  
ディナーを開催。下  
国シェフによる特別  
ディナーをお楽しみ  
ください。

●厚真町 第10回農業賞 北海道知事大賞  
**7.7**[日] **ハスカップファーム山口農園**  
 (参加費) 料理人  
10,000円(税込) CHEF-1グランプリ初代王者  
下国伸シェフ



※開催時間が異なります。詳しくはWEBサイトをご確認ください。

奥田シェフ×三笠高校 コラボ スペシャルランチ

直行バス有

世界的に有名なア  
ル・ケッチャーノ奥  
田シェフと三笠高校  
生の特別なランチを  
お楽しみください。

●札幌市 第11回農業賞 奨励賞  
**9.8**[日] **アド・ワン・ファーム**  
 (参加費) Al ché-cchiano  
10,000円(税込) (アル・ケッチャーノ)  
奥田政行シェフ



アプリ・サイトでも

「トドックのみ」「最安値」のような

表示ができるようになりました!

いつものように  
紙カタログを  
アプリで見るいけしゃん。



お!  
これ最安値なんだ!  
ポチっとな



そういえば、  
アプリで商品を  
カテゴリから  
検索したときには  
こういうアイコンって  
見たことないなあ...



最安値とか、  
見逃してたかも...!?

大変お待たせいたしました...!!  
お買い得商品や、トドックでしか  
買えない商品がやつとわかるように  
なりました、



そんな機能、  
待ってました〜!!



どこが変わったの?

アプリは  
こちら!



Before  
商品名と値段だけ



アイコンが  
変わりました!

After

アイコンがついて、  
トドック限定品や最安値もわかるように!!



わかりやすい



みんなの  
ギモンを大募集!

トドックでのちょっとしたお困りごとや、  
気になる商品など、なんでもOK!  
アンケートフォームからお気軽にお答えください!



照りやきチキンステーキ

店舗 一部なし **トドック 週** 5月1・3・5週

ふっくらと炊き上げたななつぼし(5食入)

店舗 全店 **トドック 保** いつでもトドック Vol.20・21 ●注文番号 22515



宝探してみたいでたのし〜♪  
これからはアイコンにも  
注目してお買いものしな〜とね!

生鮮食品のうち「産地契約書」などが整備され、組合員さまと交流がある生産者が生産する商品。

**コープ  
産直**

コープさっぽろ宅配システムトドックに初めて掲載される商品。

**NEW!  
新**

2024年4月第1週～2024年9月末週までの期間で最も本体価格が安い商品。

**上期  
最安値**

組合員さんからも  
アイコン表示のリクエストが多く、

一目でわかる商品マーク

## さば缶とトマトのチーズ焼き

■ 調理時間 約15分

【材料(2人分)】

さば缶(水煮)……………1缶

ミニトマト……………6個

ピザ用チーズ……………30g

★ マヨネーズ……………小さじ2

みそ……………小さじ1/2

刻みねぎ……………適量

【作り方】

- ①ミニトマトは半分に切る。★を混ぜ合わせておく。
  - ②耐熱容器に汁気を切ったさば缶をほぐし入れ、ミニトマトを加えて★を回しかけ、ピザ用チーズを散らす。
  - ③オーブントースターで焼き色がつくまで4～5分焼き、仕上げに刻みねぎを散らす。
- ※オーブンの場合は250℃で予熱し、8分前後焼く。焼き加減は機種によるため調整してください。

## プレモルの魅力って？

co-op &amp; サントリー

ザ・プレミアム・モルツ 350ml×6缶

店舗 一部なし

トドック 週 5月1週(裏表紙)

保 のみものトドック Vol.37 ● 注文番号 350ml×6缶入 **8546** ※単缶は宅配なし

アベトモ



飲みごたえあり!

ホップの心地よい苦味と麦の甘み、香りも濃厚で味わい深い! チーズ料理にもよく合う!

ハセミホ



フルーティー!

なんといっても華のある香り! しかもこのメニューがこんなにビールに合うのも驚き。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。





チューブスパイス人気No.1※商品の実力は？

## みじん切りの手間なし！ 香味から揚げ

■調理時間 約20分

[材料(2人分)]

鶏もも肉……………1枚(300g)  
 [S&B みじん切りねぎ・しょうが  
 にんにくミックス……………大さじ1と1/2  
 ★しょうゆ……………大さじ1と1/2  
 酒……………小さじ2  
 小麦粉……………大さじ1と1/2  
 片栗粉……………大さじ1と1/2  
 サラダ油……………適量(揚げ油)]

[作り方]

- ①鶏肉はひと口大に切り、★とともにボウルに入れ、もみ込む。
- ②①に小麦粉、片栗粉を合わせた衣をつけ、中温(170℃程度)の油で揚げる。

※トドックのチューブスパイスカテゴリ  
 2023年3月第4週～11月2週で  
 供給No.1

みじん切りの手間をはぶけて下味冷凍も◎  
 お肉との相性抜群な定番薬味ミックス！

S&B

みじん切りねぎ・しょうが  
 にんにくミックス

店舗 一部なし

トドック保 いつでもトドック Vol.20・21

●注文番号 25120



揚げたても  
 冷めてもWおいしい！

漬け時間が短くてもしょうが&にんにく風味もしっかり！冷めてもおいしいので翌日のお弁当のおかずにもいけちゃう。時短にもなるし、もう手離せない！

簡単すぎて  
 リピート確定！



から揚げ＝大変のイメージだったけど、みじん切りの手間もなく手やまな板ににおいが付かないのがいい！いろいろな料理の下味に 응용できそう～

ちよこつと便利な

## 焼肉のたれ 活用法

焼肉だけじゃもったいない！  
BBQはもちろん、焼肉のたれって、  
実はアレンジ無限大なんです。

実は万能調味料！

焼肉のたれっていつも余りがちだけど、意外といろんなメニューに使えるんだね。



アベトモ



炒めもの



炒めものにも！



定番のBBQにも！



レシピは  
ほかに  
たくさん！

たれとケチャップ  
1:1で炒めるだけ！

厳選されたりんご、桃、梅などを秘伝の黄金比率でブレンドした果実たっぷりでコクのあるたれなので、BBQで余ったらおうちでポークチャップにするのもおすすめ。



## 黄金のポークチャップ

食べやすくカットした豚こま切れ肉(200g)と玉ねぎ(1個)を加熱し、たれとケチャップ(それぞれ大さじ2ずつ)を加えて炒める。



エバラ  
黄金の味 中辛 360g

店舗 全店

トドック 保 いつでもトドック Vol.20・21 ●注文番号 21655

## ひじきの煮物

鍋にごま油をひき、にんじん(1/2本)大豆(水煮100g)ひじき(乾燥15gを水で戻す)を炒め、たれ(大さじ4)と水(150ml)を加えて煮込む。



レシピは  
ほかにも  
たくさん!

ハセミホ



煮物にしても  
おいしい!



## 発売50年以上の ロングセラー

十勝の名物料理「豚丼」はもちろん、しょうゆと砂糖がベースの絶妙な甘さのたれなので、冷蔵庫に余った野菜でスタミナ豚丼にしたり、煮物などに使うのもおすすめ。

ソラチ 十勝豚丼のたれ 275g

店舗 一部なし

トドック 保 いつでもトドック Vol.20・21

●注文番号 21669

王道は  
豚ロース肉が  
おすすめ!



## 宮殿ユッケ風まぐろ

ひと口大にカットしたまぐろ(80g)にたれ(大さじ1)をからめて、ラー油と白ごまをお好みで適量かけ、小ねぎを散らす。



レシピは  
ほかにも  
たくさん!

キムノ



え!?  
知らなかった!



## ホントに宮殿で 作られている!

りんご、洋梨など果汁の爽やかな甘みの中にコチュジャンや豆板醤の香りをブレンド。日本食研 焼肉のたれ開発コンテストで優勝した味を商品化し、KO 宮殿工場で製造している渾身の一品。

日本食研 焼肉のたれ宮殿 中辛 350g

店舗 一部なし

トドック 保 いつでもトドック Vol.20・21

●注文番号 21664

これが  
工場です!  
まさに宮殿!



あまり知られていない  
たれの秘密

爽やかな果実味あふれる味わいの新ビール!



ホップとレモングラスの  
マリージュにより実現した、  
清涼感あふれる上質で  
フルーティーな味わいです!。

# Premium YEBISU

涼やかに過ごす優雅なひととき。  
フルーツを添えた、上品で果実味あふれる  
トロピカルなエビスです。



サッポロビール(株)  
ソムリエ 七島さん

期間  
限定



エビス  
シトラスブラン 350ml×6缶

店舗 一部なし

トドック 週

5月2週(裏表紙)・3週(4缶・景品付) ※単缶は宅配なし



エビス  
ジュシーエール  
350ml×6缶

店舗 一部なし

トドック 週

5月2・4週(裏表紙) ※単缶は宅配なし



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

のんだあとにはリサイクル。

# 北海道の オロナミンCは 道産子です!

Made in  
Hokkaido



大塚グループの大塚食品(株)  
釧路工場にて生産されています。

※原材料には道外の原産地のものもあります。  
※生産スケジュール等により、他工場で生産した商品場合があります。



釧路市音別町  
大塚食品(株)釧路工場

北海道産のビートと  
釧路の水を使用!

オロナミンCドリンク 120ml

店舗 全店

トドック 週 5月1・4・5週(裏表紙) ※25本入ケース

保 のみものトドック Vol.37 ●注文番号 バラ 89427 10本入 85654 25本入ケース 89428

5月第5週は  
上期  
最安値!

内臓脂肪と皮下脂肪を

※1  
Wで減らす

※1 茶カテキンの働き



コカ・コーラ

綾鷹 濃い緑茶 525ml

店舗 一部なし トドック 保 のみものトドック Vol.37

●注文番号 525ml 87852 24本入 87860

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

<届出表示>本品には茶カテキンが含まれます。茶カテキンには、内臓脂肪と皮下脂肪を減らす機能があることが報告されています。本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

リサイクルしてね  
いつもありがとう、またよろしくね

これまでの525mlから650mlに増量 /

Coca-Cola



綾鷹  
ほうじ茶 650ml

店舗 一部なし

トドック なし



綾鷹  
650ml

店舗 全店

トドック 保

のみものトドック Vol.37

●注文番号 88035



綾鷹  
茶葉のあまみ 650ml

店舗 一部なし

トドック 保

のみものトドック Vol.37

●注文番号 88051

あやたか  
綾鷹

シリーズがリニューアル!

コカ・コーラ×コープさっぽろ

綾鷹シリーズX(旧Twitter)プレゼントキャンペーン開催!

フォロー&リポスト(RP)で抽選で5名さまにプレゼント!

■応募期間:4月22日(月)~28日(日) 18:00締切

※QR読み込みの際は、ご自身のアカウントにログインしてご覧ください。

なんと、  
7本の特別セットが  
当たるかも!?





## 《コープの習い事》文化教室

# 春季 受講生募集!

### レッスン 体験見学 OK!

(要予約一部除く)

コープさっぽろの  
店舗併設・  
駐車場あり

(中央文化教室除く)



### 全道 19 教室

- 中央 (さっぽろ創世スクエア 向かい)
- ルーシー
- 平岡
- ソシア
- 新はっさむ
- しんどう
- きたごう
- 元町
- いしかり
- 岩見沢南
- 砂川
- 東光
- シーナ
- 神楽
- ベルデ
- いしかわ
- 山の手
- きたみ春光
- あけぼの

### 4 キッチン スタジオ

- ルーシーキッチン
- ソシアキッチン
- ベルデキッチン
- いしかわキッチン

コープさっぽろの  
ポイントが  
貯まります  
使えます



入会金  
無料

店舗情報・講座一覧はホームページをご覧ください。

コープさっぽろ 文化教室

検索

## CO・OP もも&りんご酢 (国産もも果汁使用)

本体658円※(税込711円)

店舗 一部なし トドック 週 5月1週

**国**産もも果汁のほんのり甘くさわやかな香り、りんご酢のまろやかな酸味が特徴のフルーティー飲用酢。水や炭酸水で割るのがおすすめ!



札幌市

まあさん

まるで完熟の桃にかぶり付いた時のような満足感。りんご酢が入ってるとは思えないくらい桃感に、しばらく桃を食べていない私にとっては至福の時間でした!



あのコープ商品、  
食べてみました!

今回は6名のエリアちょこっとさんに  
コープ商品を試してもらいました!

割ってアレンジ!

## CO・OP ぶどう& プルーン酢(鉄)

本体698円※(税込754円)

店舗 一部なし トドック 週 5月4週

**原**液大さじ3杯で、鉄が2.6mgとれる栄養機能食品。はちみつのやさしい甘みと、ぶどう果汁のさわやかな甘みが◎牛乳やヨーグルトとよく合います!



栗山町

もずこさん

新鮮な巨峰を頬張った時のようなおいしいぶどうの味がしました。酢が強くなく、子どもでも飲みやすい。少し小腹が空いた時、リフレッシュしたい時にもおすすめ!



## 強炭酸水

本体75円※(税込81円)

店舗 全店

トドック 保 のみものトドック Vol.37

●注文番号 88175

**恵**庭の工場で、恵庭岳の伏流水をろ過処理して作られている“北海道産の炭酸水”です。そのままでも、飲用酢などを割って飲んでもおいしく召し上がれます♪



# CO・OPヌードル 柚子しお 鶏と魚介の旨みだし

本体138円※(税込149円)

店舗 全店 **トドック** なし

**大** 人気のCO・OPヌードルシリーズに新しい味が仲間入り!CO・OPオリジナルのウェーブ麺を使用し、爽やかなゆずの香りと鶏だし・魚介のうまみを利かせたスープを採用。すっきり、あっさりとした中にもコクのある味に仕上がっています。環境に配慮して持続可能なパーム油の生産にも貢献しています。



アツアツ!



北斗市  
ユリエさん

開けた瞬間からゆずの香りが漂い、塩味とマッチして思わずスープを飲み干してしまふほどさっぱり!



小樽市  
七海さん

鶏と魚介の味がきいたうまみだしに、パンチのきいたゆずこしょうの風味がマッチ!残りのスープに白米とのりをちらして締め雑炊風にしても◎

編集室のおすすめ



by いけまつ

# おかわり納豆(極小粒)

本体98円※(税込106円)

店舗 全店 **トドック** なし

**小** 粒派の組合員さんの声にこたえて、ついに「おかわり納豆」に極小粒が仲間入り。小粒ならではの粘りとなめらかな食感で、甘みも感じられておいしい!



# 国産米油使用 ほのかに香る 道産ごぼうのかりんとう

本体128円※(税込138円)

店舗 全店 **トドック** なし

**第**2回コープさっぽろ農業賞で北海道知事賞を受賞した和田農園のごぼうを使用して作ったかりんとうです。ごぼうをパウダーにして混ぜこみ、国産のこめ油で揚げました。口だけの良い食感とほどよい甘さをお楽しみください。



\\ ポリポリ! //

札幌市 Ryumamaさん

ほんのり米油の香りがして、意外にごぼう感がなくて驚きました!甘すぎず、サイズも手に取りやすく、軽い食感なのでつい手が進みます。子どもから大人まで食べやすい!



札幌市 にわりくさん

あっさりしていて、ほんのり甘く、とてもおいしい。年配にはたまりません。あっという間に一袋完食してしまいました。



## ひとくちモzzarellaの ジェノベーゼ風パスタ

調理時間 約15分

[材料(2人分)]

スパゲッティ.....160g  
ミニトマト.....10~12個  
バジル.....2枚  
モzzarellaチーズ(ひとくちタイプ) 10~12個  
塩.....適量  
キューピー Italiante バジルソース.....大さじ3

[作り方]

- ①ミニトマトは半分に切る。
  - ②スパゲッティは塩を加えた熱湯で袋の表示通りにゆでる。
  - ③ボウルに②を入れ、バジルソースで和える。
  - ④器に③を盛りつけ、①とチーズを飾り、バジルのせる。
- ※トマトとチーズの量はお好みに調整してください。

日清製粉Welma

マ・マー  
スパゲッティ  
1.6mm 300g

店舗 一部なし

トドック 保

いつでもトドック Vol.20・21 ●注文番号 22864



## サーモンの フラワーバジルカプレーゼ

調理時間 約10分

[材料(2~3人分)]

モzzarellaチーズ.....1個(約100g)  
トマト.....1/2個  
アボカド.....1/2個  
サーモン(刺身).....6枚  
キューピー Italiante バジルソース.....お好みで適量

[作り方]

- ①モzzarellaチーズとトマトは薄めの半月切りにし、アボカドは横半分にカットし、同様の半月切り、端の2~3枚を飾り用とする。
- ②サーモンは2枚に重ね端から巻いて花の形にする。厚めの場合は1枚でもOK。
- ③器にチーズ、トマト、アボカドの順に円形に並べ、中央に②と飾り用のアボカドをおき、バジルソースをかける。

キューピー  
Italiante  
バジルソース 150g

店舗 一部なし

トドック 保

いつでもトドック Vol.20・21

●注文番号 22852



料理初心者のご家族やお子さまと一緒に作れる、  
簡単かわいい母の日レシピをご紹介します。

クラフト  
北海道産生乳100%  
モzzarella 100g

店舗 一部なし

トドック 週 5月5週

※カプレーゼに使用したのはこちらです。



これ使いました!

ひとくちモッツアレラの  
ジェノベーゼ風パスタ



サーモンの  
フラワービジルカプレーゼ



カーネーションにスイーツを添えて

HIBIYA-KADAN

カーネーション「ももりーな」と  
長崎堂「絵柄入りカステラ」

本体4,400円(税込4,840円)

●ギフト注文番号 **361603-は**

長崎堂「絵柄入りカステラ」  
278g×1、カーネーション「ももりーな」5号鉢、鉢カバー(樹脂製)、ラッピングペーパー

【アレルギー】小麦、卵

【菓子の賞味期間】25日



ジャパンフラワーセレクション  
2022-2023 受賞品種  
「ももりーな」と  
メッセージ入りカステラのセット



北海道のプレミアムチョコレートと  
フラワーカップアレンジメント



HUG FLOWERS  
のんびり  
カフェタイム

本体5,200円(税込5,720円)

●ギフト注文番号 **361605-は**

カカオキヤットミックス8個入、〈アレンジメント〉  
カーネーション(赤×6、ピンク×3)、スプレーカー  
ネーション(濃ピンク×1)、ユーカリ、花器、ラッ  
ピングペーパー

【アレルギー】乳成分

【菓子の賞味期間】400日

〈お花は「つぼみ」または開花直後 の状態で発送します〉

感謝の気持ちはコープのギフトで

母の日ギフト&  
旬のアスパラ  
受付中!

今年5月12日/

2024  
コープの母の日

[店頭承り期間]

▶▶ 5/5 [日・祝]まで  
(早期割引4/21 [日]まで)

[お届け期間]

▶▶ 5/9 [木]~5/12 [日]まで



母の日・アスパラのおすすめ商  
品を紹介しております。他にも  
多数商品を掲載しておりますの  
で、ぜひカタログをご覧ください!

ギフト部 藤岡さん





インターネットでの  
ご注文はこちらから

これがいんだわ北海道 検索

2024  
コープのあすぱら

[店頭承り期間]

ハウスあすぱら

▶▶ 5/5 [日・祝]まで

露地あすぱら

▶▶ 6/2 [日]まで(早期割引5/19 [日]まで)



北海道の春の味覚「露地あすぱら」を贈りませんか？

## JAびえい 美瑛グリーン

5月25日から発送予定

〈2L/1kg〉

本体4,580円(税込4,946円)

●ギフト注文番号 371644-あ

〈L/1kg〉

本体4,180円(税込4,514円)

●ギフト注文番号 371645-あ



町独自の「土づくり認定制度」にそって化学肥料や農薬の使用を極力抑え栽培しています。第7回コープさっぽろ農業賞奨励賞受賞生産者。



## 赤井川コロポックル村

5月10日から発送予定

〈有機2色セット(800g)〉

本体4,780円(税込5,162円)

早期割引  
〈5/19 (日)まで〉

本体4,580円  
(税込4,946円)

●ギフト注文番号 371682-あ



2022年5月号のCho-co-ttoにも登場いただいた有機栽培あすぱらガスの生産者さん。2008年の北海道洞爺湖サミットの食材にも選出されました。

■食事の内容

1泊目夕食	利尻島の魚介をふんだんに使用した特別料理
2泊目昼食	とろける生うに丼の昼食
2泊目夕食	礼文島で取れたボタンエビ、カニ、うにを使用した特選料理
3泊目昼食	焼きうにとほっけの開き
3泊目夕食	新鮮な魚介類を使用した特選料理

■行程

①	丘珠空港または新千歳空港⇒利尻空港・夢の浮島・利尻島・ ○姫沼(約50分)＝○白い恋人の丘(約15分)＝○オタダマリ沼 (約15分)＝○仙法志御崎公園(約15分)＝利尻島泊(利尻富 士観光ホテル他同等クラス)	朝:× 昼:× 夕:○
②	ホテル9:00頃発＝○カムイテラス(約15分)＝利尻山・甘露泉水 (約50分)＝★とろける生うに丼のご昼食(約40分)＝鷺泊港～ (▲フェリー2等船室／約45分)＝花の浮島・礼文島香深港＝○ レプンアツモリソウ観賞(約20分)・○スカイ岬(約20分)・○江 戸屋山道(約20分)＝○スコトン岬(約20分)＝礼文島泊(ブチホ テルコリンジャン)	朝:○ 昼:○ 夕:○
③	ホテル8:30頃発＝○久種湖(約10分)＝礼文観光ハイキング コース○元地海岸(約30分)＝○北のカナリアパーク(約30分) ＝★焼きうにとほっけの開きのご昼食(約40分)＝香深港～(▲ フェリー最上等級の1等ラウンジ／約115分) 稚内港＝稚内泊 (稚内グランドホテルまたは同等クラス)	朝:○ 昼:○ 夕:○
④	ホテル9:00頃発＝○北門神社(約15分)＝○稚内公園(約15 分)＝△宗谷丘陵(車窓)＝○宗谷岬(約20分)＝稚内空港⇒新 千歳空港	朝:○ 昼:× 夕:×

観光マーク:○下車観光 △車窓 ※交通諸事情によりコース・日程・時間(到  
着時間)が変更となる場合がございます。■募集人員:20名 ■最少催行人員:  
10名 ■食事:朝3・昼2・夕3 ■添乗員同行 ■利用予定バス:タクシー会  
社:利尻富士ハイヤー、石動ハイヤー、宗谷バスまたは稚内バス

このツアーの  
推しポイント/

利尻島・礼文島に  
それぞれ1泊!

1泊目は  
温泉・大浴場付き  
2泊目は大浴場付き

礼文島で  
高山植物観光!

新鮮な  
海の幸を堪能!

飛行機での往復なので  
しっかり現地の魅力を  
満喫

クーポンさっぽろの  
ポイント貯まります!



クーポントラベル  
佐々木さん

今月のイチ推しはこれ コースコード JOS190-1B

札幌発着 添乗員同行

4日間

# 利尻・礼文満喫の旅

旅行代金 **220,000円**

丘珠空港または新千歳空港発・新千歳空港着/  
大人お1人様/2名1室利用

※子ども(3~11歳)も同額。

※3名1室は大人お一人様210,000円

※1名1室は2名1室代金に30,000円追加。

■出発日/ **6月** 3(月)・5(水)・19(水)・30(日)  
**7月** 15(月・祝)、8月7(水)・13(火)



オタダマリ沼と利尻富士

礼文島から見る利尻富士

スマホで24時間かんたん予約!



クーポントラベル 検索

おいしい旅北海道  
クーポントラベル  
COOP TRAVEL

【登録番号】観光庁長官登録旅行業第2019号 【加入旅行業協会】JATA IATA

〒003-0021 札幌市白石区栄通18丁目5-35  
クーポンさっぽろルシー店2F

**0570-003-050**

ナビダイヤル受付時間/  
10:00~18:00(日・祝日も営業)

「ちょこっと」を応援します!

和洋紙・文具・事務用品・日用品雑貨  
**大丸** 大丸株式会社

〒060-0003 札幌市中央区北3条西14丁目2番地 TEL 011-211-1751

**東洋インキ株式会社**

〒063-0062 札幌市西区西町南11丁目1-36 TEL 011-662-4733

株式会社小森コーポレーション 北海道営業所

〒060-0008 札幌市中央区北8条西26丁目3-7 TEL 011-641-1505



**東札幌日通輸送株式会社**

〒003-0808 札幌市白石区菊水8条4丁目2-35 TEL 011-811-5713



**DIC グラフィックス株式会社**

〒006-0832 札幌市手稲区曙2条5丁目2-58 TEL 011-682-8411

**三菱王子紙販売株式会社**

〒060-0063 札幌市中央区南3条西10丁目1001-5 福山南3条ビル TEL 011-281-1991

株式会社 エバーグリーン

〒053-0055 苫小牧市新明町2丁目4-5 TEL 0144-53-3388

株式会社 須田製版

〒063-8603 札幌市西区二十四軒2条6丁目1番8号 TEL 011-621-1000



**国際紙パルプ商事株式会社**

北日本支店 札幌営業部

〒060-0002 札幌市中央区北2条西2丁目1-5 リーゼントビル TEL 011-241-2291

旭川産  
**吟風**

**男山**

旭川の酒蔵



オリジナルブランド

きたのかくせい

「北乃覚醒」シリーズ  
 純米吟醸酒 吟風を  
 5月1日(水)に販売予定!

「北海道のお米農家と蔵元を応援し、日本酒文化を覚醒させたい」。そんな思いで立ち上げたコブさっぽろの純米吟醸酒のブランド「北乃覚醒」。旭川産の酒造好適米「吟風」を旭川の酒造「男山」が醸造。2022年3月に誕生したシリーズ第3弾となる「純米吟醸酒 吟風」が、今年も発売決定です。数量限定販売のため、お早めにお求めください!



男山  
 北乃覚醒  
 純米吟醸酒 吟風 720ml  
 本体1,680円(税込1,848円)

店舗 全店(数量限定のため売り切れの場合あり)

トドック 週 5月3週

コープ 未来(あした)の  
森づくり基金



## 2024年度 植樹祭のお知らせ

コープの森、春の植樹祭を以下の地区で実施します。詳細は、各実施地区担当者にご確認ください。

### ●植樹祭予定地区

札幌東地区 基金事務局	当別道民の森	6月15日(土)
お問合せ TEL 080-2877-8562(竹田) メール a.takeda@sapporo.coop		
バスお申込みはこちらから 締切:5月20日(月)	バス詳細は こちらから	
		
釧路地区	白糖町	6月15日(土)
お問合せ TEL 0154-91-9151(藤田) メール ki.fujita@sapporo.coop		
北見地区	美幌町	6月22日(土)
お問合せ TEL 0157-67-6800(小田原) メール n.odawara@sapporo.coop		

当別道民の森・東地区バスは、別途地区ニュース(イースハート)5月号からお申込みください。

2024年度は、文化鑑賞会で  
生の公演を楽しみましょう!

## 文化鑑賞会には、 いつでもご入会いただけます!

24年度10月に行われる第85回例会は、ニール・サイモン原作の「裸足で散歩」をベテランと若手俳優が贈る軽快コメディでお楽しみいただけます。25年3月に行われる第86回例会では、ソプラノ森麻季とオルガニスト富田一樹が奏でるハーモニーをお届けします。



© Yuji Hori

文化鑑賞会では、毎月1,980円の積立で年3回の公演をご鑑賞いただけます!クラシック、ジャズ、ピアノ、バレエ、ミュージカル、演劇、落語など幅広いジャンルをお届けします。鑑賞会ニュースを例会毎にお届けし、公演内容の情報を豊富にお伝えします。普段自分では意識的に選択しないジャンルもあるかもしれませんが、そこが大きな魅力とおっしゃる会員さんが多くいらっしゃいます。

詳しくは、文化鑑賞会事務局までお電話でお問合せください。

お問合せ

コープさっぽろ文化鑑賞会  
TEL 011-232-3565  
月~金10:00~17:00(祝日は除く)

お買物のついでに  
お済ませください!

## 自動車税・固定資産税 お支払いはぜひ コープのお店で!



コープさっぽろ各店のサービスカウンターで、自動車税・固定資産税をお支払いいただけます。払込票の裏面に「MMK設置店」と記載がある払込票が対象です。電気・ガス・水道等の公共料金や通信販売の代金などもお支払いできますので、ぜひお買物のついでにコープさっぽろで各種料金のお支払いをお済ませください。現金のほか、ちょこっとカードでもお支払い可能です。「ちょこっとカードチャージデー」を活用してお得にチャージしてご利用ください。



- ※ 除外店舗:月寒ひがし店
- ※ 収納代行のお支払いはポイントおよびステージ算定の対象外です。

お問合せ

コープさっぽろ管理本部  
TEL 050-1752-5475  
月~金10:00~17:00(祝日は除く)

ちょこっとコミュニティ  
3月号のご感想から

いつもありきたりな料理をしていたので、目からうろこでした。三元豚とSPFの違いもわかって助かりました。(小樽市 かっきーまますん)

コープ 未来(あした)の  
森づくり基金

## 2024年度 森づくり団体助成 贈呈報告



広く北海道の森づくりを進めることを目的とし、森づくり活動を行っている団体(少額助成)または活動案件(高額助成)へ助成を行っています。2024年度は、以下の団体へ総額454万円の助成を贈呈しました。

高額助成	特定非営利活動法人 近自然森づくり協会 北海道支部	札幌市
	北大森林研究会	札幌市
	三笠森水遊学舎	三笠市

少額助成	間伐ボランティア 札幌ウッドーズ	札幌市
	森林ボランティア「オホーツクの会」	北見市
	当別森林ボランティア「シラカンパ」	当別町
	森のようちえん(チュブの丘)	岩見沢市
	沼田どってこどってこ	沼田町
	フォレストクリエイトタック(TACK)	当麻町
	ようてい木育倶楽部	札幌市
	旭山自然調査隊	札幌市
	劇自然塾	恵庭市
	黒松内ぶなの森自然学校運営協議会	黒松内町
	特定非営利活動法人 森のこころね	厚真町
	森の輪プロジェクト	旭川市
	帯広の森サポーターの会	帯広市
	南かやべ森と海の会	函館市
放課後ちいきあそび	標津町	

特定非営利活動法人里見緑地を守る会・どんぐり	北広島市
いしかり森林ボランティア「クマガラ」	石狩市
一般社団法人にむの森	札幌市
NPO法人北海道新エネルギー普及促進協会	札幌市

地域の社会福祉  
活動団体を応援!

## 2024年度 コープ地域福祉 活動助成募集



相互扶助や助け合い、子どもの学習支援、福祉ボランティア、障がい者支援、疾病・障がい等の当事者・家族の自助など、道内で活動する地域福祉団体を対象に、総額750万円の活動費を助成します。

応募期間 5月7日(火)～6月11日(火)

内容 <団体助成> 特定の活動に限定せず団体の運営費等。助成額:1団体上限10万円/助成総額630万円(63団体程)

<企画助成> 申請企画費用。助成額:1件上限30万円/助成総額120万円(4件程)

申込方法 ①「コープさっぽろ社会福祉基金」のホームページから、応募書類をダウンロードできます。②「ホームページのお問合せ・お申込み」より、内容欄に「福祉助成応募書類請求」と明記して入力してください。③メール・FAX・はがきのいずれかにて、代表者の郵便番号・住所・氏名・電話番号を明記の上、下記へ応募書類をご請求ください。

詳細はこちら



お問合せ

公益財団法人 コープさっぽろ社会福祉基金  
〒063-0831 札幌市西区発寒11条5丁目10-1  
TEL 011-671-5719 FAX 011-671-5741  
メール csap.fukushikikin@sapporo.coop  
月・火・木・金 10:00～16:00(祝日は除く)

お金の学校  
無料オンライン講座

## 30分で 「知ってる」を 増やすお金の話



エンディングノートの必要性やネット銀行の利用法、ご家庭での金銭教育に役立つ知識など、日常生活でのお金に関する「？」にサクッと答えるセミナーです。コープさっぽろのフィナンシャルプランナーがわかりやすくお話しします!

日程 5月30日(木)

①	10:00～10:30	知ってる?親のこと エンディングノート活用法
②	10:40～11:10	知ってる? おトクで便利なネット銀行
③	11:20～11:50	知ってる?学校で習うお金の知識

形式 Zoom開催

参加費 無料

定員 100名(先着順)

応募方法 QRコードよりお申込みください。はがき・電話・メールでのお申込みはできません。

応募締切 5月28日(火)※定員にない次第締切

詳細はこちら



お問合わせ

コープさっぽろ共済推進室  
TEL 011-671-5827  
メール csap.kyosai.event@sapporo.coop  
月～金 10:00～17:00(祝日は除く)

今月の  
うつわ  
時間

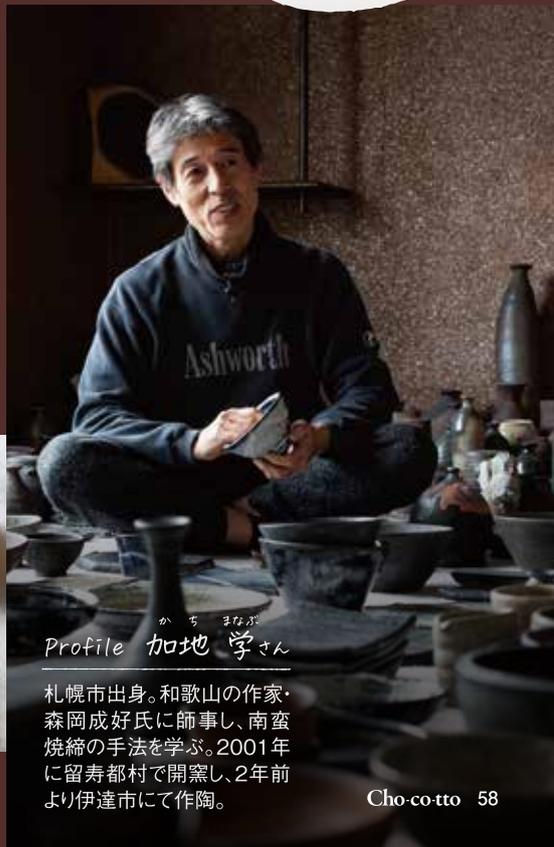
北海道で活躍している器作家さんをご紹介します。レシピページ(P19~)で素敵な作品の数々をチェックしてください

## 北海道の土を、自作の窯で「自然のあるがまま」を形に

道内作家を代表する一人で、全国のシェフやバイヤーからも高く支持されている加地さんの器。ラブコールの多さに製作が間に合わないほど人で、「申し訳ないですが、うれしいですね」とやわらかく笑います。

“加地作品”に共通する魅力は「自然味と力強さ」。修業時代に学んだ“焼締”のルーツに従い「地の土を薪で焼く」という、焼き物の原点を最も大事にしています。手にする人を魅了して止まない理由は、時代に流されず「古く長く続くもの、本質を追求したい」という加地さんの信念が、器から伝わってくるからこそ。

「格好付けず、常に無作為で。“形はろくろまかせ”、そんな境地になれるまで挑戦を続けます」。



◀移住後、ゼロからレンガを積み上げ、第一号の薪&石炭の併用窯を稼働。土に合わせて5つの窯(!)を完成させる予定



▲左から焼締、白粉引、黒粉引、灰がもたらす緑色など、シンプルながら表情は多彩。土は蘭越町や中川町の自然土を使用

■販売先 The Smoke Shop  
札幌市中央区南4条西4丁目1-1  
COCONO SUSUKINO B1F



◀ 個展やイベントの情報などは、Instagramでご確認ください(事前連絡の上、工房で購入も可)。

詳細はこちら!



ちょこっとに器を  
貸出していただける  
作家さん大募集!

## 開講スケジュール

土曜開催	火曜開催	時間	番号	講座タイトル
6月22日	7月16日	9:30~10:30	1	ねんきん定期便で分かる! 我が家の年金
		10:45~11:45	2	いくらが正解? 死亡保険金 ~我が家の場合を計算してみる~
6月29日	7月23日	9:30~10:30	3	投資って何? はじめの一步 (投資入門編)
		10:45~11:45	4	おトクに活用! NISAとiDeCo (投資応用編)
7月13日	7月30日	9:30~10:30	5	税金のしくみを知ってしっかり節税
		10:45~11:45	6	家族が亡くなった後の手続きと相続

# お金の学校

## 我が家のお金! 守る・増やす

「年金っていくら受け取れるの?」

「我が家の保険、これでいいの?」 などなど、

お金のモヤモヤはありませんか?

投資の始め方、税金のしくみ、相続の流れ…

あなたのモヤモヤを解決する講座がきっとあります。

大切な我が家のお金を守って増やしましょう!



お金の話、  
気になるのだ~!



講師

コープさっぽろライフプランアドバイザー  
(ファイナンシャルプランナー)

受講料

1講座**500**円 (単発受講可) ※資料代含む。※当日受付でお支払いください。

定員

各講座**20**名 (先着順)

会場

札幌市民交流プラザ (札幌市中央区北1条西1丁目)

お申込み

QRコードから、またはハガキの場合は  
郵便番号・住所・氏名・年代・電話番号・  
受講する日付と講座番号をご記入ください。

あて先 / 〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1  
コープさっぽろ共済推進室 お金の学校係

■お問合せ先 / コープさっぽろ共済推進室

TEL 011-671-5827 月~金9:00~17:00 (祝日は除く)

講座の  
詳しい内容は  
コチラ



●CO-OP共済について詳しい資料や説明をご希望の方は

コープさっぽろ  
コープ共済センター

☎ **0120-50-9431**

月~土 (祝日含む) 9:00~18:00

契約引受団体: **日本コープ共済生活協同組合連合会**

コープすけとCO-OP共済のWEBページはこちら!

コープすけ

で検索!

(CO-OP共済に加入するには) 出資金をお支払いいただき、お近くのコープさっぽろの組合員になる必要があります。コープさっぽろは、お店や宅配で暮らしに貢献しています。

<CO-OP共済ニュース>

明日の暮らし、ささえあう

**CO-OP 共済**



健康な体ときれいな水を守る。

シャボン玉石けん

繊細でゆらぎやすい肌に  
素肌が活きる

# 純せっけん洗顔

新発売

もちピタ泡

変化や刺激にさらされ続ける肌を清潔にして整え、  
本来の素肌にリセットする「洗顔」はスキンケアの原点です。  
洗浄成分100%純せっけん<sup>※</sup>で、  
泡質と洗いあがりのしっとり感にとことんこだわった新処方。  
あなたの肌が本来持っているうるおいをやさしく守って  
しっかり洗い、シンプルながらたしかなケアをかなえます。

※香料・着色料・酸化防止剤・合成界面活性剤 不使用



## 新スキンヘルスケアブランド



Our  
SHABON 誕生。

シャボン玉石けん株式会社は、無添加石けんの製造・販売開始から50周年を迎え、肌と石けん洗浄の原点に立ち返り、スキンヘルスケアの新ブランドを立ち上げました。シャボン玉を連想させる【泡(あわ)】と作り手・使い手の両者を指す【Our(アワー:私たち)】。二つをかけて「Our SHABON(アワーシャボン)」と命名しました。肌本来の力が発揮できる健康的な素肌をサポートします。



# 純せっけん洗顔

3つのおすすめポイント

純せっけん  
100%

香料・着色料・酸化防止剤・合成界面活性剤不使用。  
洗浄成分は純石けん分のみの無添加石けん。石けん  
ならではの泡切れで、すすぎやすいのも特徴です。

洗いあがり  
しっとり

昔ながらの釜炊き製法(ケン化法)でじっくりと丁寧  
に作ることにより、天然の保湿成分が残ります。洗いあがり  
のツツパリ感がない、素肌にやさしい洗顔料です。

オリーブ  
オイル使用

オレイン酸を多く含み、高い保湿力が特長の「オリーブ  
オイル」をカリ石ケン素地に配合。肌にやさしく、乾燥が  
気になる方の洗顔におすすめです。

もちピタ泡

もっちり、ピタッと  
肌に吸い付く  
へたれない泡で  
肌への摩擦を軽減し  
やさしい洗い心地

使ってみました!



もちピタ泡の言葉通り、もちもち泡の洗い心地がよく、洗いあがり  
はしっとり。シンプルな成分だから、子どもと一緒に使えます。

札幌市 Ryumamaさん

石けんは汚れと反応して汚れを  
浮か上がらせると、直ちに洗浄効  
果を失います。一方で市販の合  
成系洗顔料の多くは、汚れを落  
としても洗浄力を発揮し続けま  
す。つまり、石けん洗顔は、肌に  
必要な皮脂を取り過ぎることが  
ないので、大切な皮脂膜を守り  
ながら洗うことができます。

メリットいっぱい  
石けん洗顔

石けんの適度な洗浄力で素肌が活きる



朝と夜で使い分けても!

夜の入浴は豊かな泡で  
1日の汚れスッキリ



固  
形  
タ  
イ  
プ

純せっけん洗顔  
固形タイプ 80g

忙しい朝もサッと洗えて  
素肌とのう



泡  
タ  
イ  
プ

純せっけん洗顔  
泡タイプつめかえ180ml

純せっけん洗顔  
泡タイプボトル 200ml

店舗 一部なし トドック 週 5月1週 保 ビューティドックVol.23

●注文番号 固形タイプ 76154 泡タイプつめかえ 76153 泡タイプボトル 76152

著..鴨修平

第5話

ドアの先にある未来

トドック  
配達日記

これは丘の上に立つ「メソンド」おおかぜの住人「コトブ」宅配トドック配達担当が織りなす物語。  
北海道への愛にあふれる作家たちが集結し、宅配トドックを舞台にした作品をリレー形式で創りだします!!

# なごみ風をとどけて



大学生の瑚子(こ)は重度の人見知り。ゲームの配信ではたくさんしゃべれるのに、対面では緊張して話せなくなり、将来のことが考えられずあせっていた。ある日、学校帰りに小学生を助けるトドックの宅配担当者を見かけて――

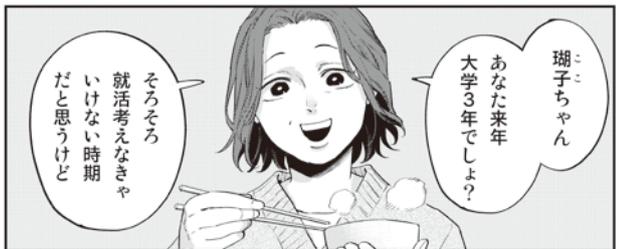
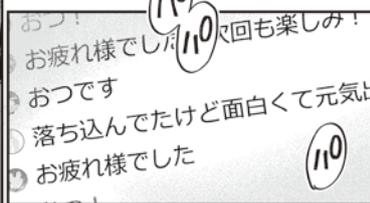
鴨 修平

代表者

[GANGSTA.](黒) コーケのハンコフ作  
品担当。現在はチームウォッチドッグス  
のメンバーズを運営中。  
[GANGSTA.](黒) CURSEDER  
[MARCO ADRIANO] (赤)



漫画のついでに  
WEBで！



● 今月のプレゼント

**A**

白糖酪恵舎  
チーズ詰め合わせ  
3,000円相当



※イメージ

3名様

**B**

P19  
「ブルーチーズ  
バターのご飯」で  
使用する器



1名様

**C**

P42-43  
焼肉のたれ  
3種セット



12名様

**D**

P46  
コカ・コーラ  
綾鷹シリーズ  
掲載の4本と写真の  
3本 計7本セット



12名様

● 応募方法 (応募締切:5月10日(金)必着)

Q1~Q5のお答えと、①お名前(ふりがな) ②ペンネーム ③年齢 ④電話番号 ⑤郵便番号・住所  
⑥メールアドレス ⑦ご希望のプレゼントの記号をご記入の上、下記の方法でご応募ください。

応募期間 / 毎月21日~翌月10日(必着)

Q1 おもしろかった記事とその理由

Q2 わが家の自慢の「鮭」レシピ

Q3 「鮭」の素朴な疑問

Q4 今月号を見て作ったレシピ

Q5 今月号へのご意見・ご感想

**郵送** 〒063-8501 札幌市西区発寒II条5丁目10-1  
コープさっぽろ広報部「ちょこっと5月号アンケート」係

**WEB** <https://www.sapporo.coop/content/?id=1355>

**スマホ**



※プレゼントは抽選の上、当選者へ発送いたします。発表は発送をもって代えさせていただきます。※ご応募いただく個人情報に関しては、プレゼントの抽選および発送にのみ使用させていただきます。※アンケートでいただいた文面・レシピなどは、誌面に掲載させていただくことがありますので、ペンネームをお書き添えください(ペンネームがない方はイニシャルでの掲載となります)。※回答いただいたおすすめレシピは、誌面以外にホームページや他媒体でもご紹介する可能性があります。ご了承ください。

● 今月のレシピインデックス

ブルーチーズバターのご飯	19
レンコンとクリームチーズのカレー風味和え	20
モッツアレラとベーコンの春巻き	
フレッシュトマトとバルサミコのソース	21
カッターチーズとじゃがいものいも餅風ガレット	22
マスカルポーネの簡単ムース	
季節のフルーツマリネ添え	23
チーズフォンデュ	24
チーズ	
カマンベールチーズフライ	25
チキンのチーズクリーム煮	25
スティックチーズケーキ	26
モッツアレラチーズとトマトの焼きカプレーゼ	26
クリームチーズの冷奴風	27
マスカルポーネのフルーツ和え	27
さば缶とトマトのチーズ焼き	40
サーモンのフラワーバジルカプレーゼ	50
ひとくちモッツアレラのジェノベーゼ風パスタ	50
肉	
みじん切りの手間なし! 香味から揚げ	41
黄金のポークチャップ	42
ひじき	
ひじきの煮物	43
さかな	
宮殿ユッケ風まぐろ	43
スイーツ	
いちごゼリー	28

**編集後記**

この時期は1年で最も牛が活発におっぱいを出す季節です。ところがGWの間は給食もなく、生乳余りが起きてしまいます。北海道の大事な産業である酪農をこの先も守り続けるには、牛乳をたくさん飲んで、チーズを食べることが私たち消費者にできること。もちろん料理にチーズを使うのもアリです。チーズレシピもぜひ参考に!(長谷川圭介)

2024年5月コープさっぽろお買得カレンダー

※サービス内容は変更になる場合がございます。詳しくはHPかお近くの店舗へお問合せください。

日	月	火	水	木	金	土
28	29	30	1 組合員証提示で 5% OFF ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	2 ゴーコー ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	3 憲法記念日 ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	4 みどりの日 冷食 10% OFF ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー
 <p>ボーナスポイント 対象商品はこちら</p>						
5 ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	6 振替休日 ちょこカ チャージ デー	7 ちびっこ キッズ カード シール 2倍 ちょこカ チャージ デー	8	9 ゴーコー らくちん	10	11 冷食 10% OFF ポイント 10倍
12 ポイント 10倍 ちょこカ 5% OFF らくちん	13	14 ちびっこ キッズ カード シール 2倍 ちょこカ チャージ デー	15 5/15(水)一日限定! チャージ機で1回のチャージ、 現金で10,000円ごとに 200ポイントプレゼント! ※レジでのチャージは対象外です。 スーパーボーナスポイント	16 ゴーコー ちょこカ チャージデー ポイント 10倍 医薬品 10% OFF ※	17 ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	18 冷食 10% OFF ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー
				※コープラッグ店限定		
19 ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	20 ちょこカ チャージ デー	21 ちびっこ キッズ カード シール 2倍 ちょこカ チャージ デー	22	23 ゴーコー らくちん	24	25 ちびっこ コープ デー 冷食 10% OFF ポイント 10倍 キッズカード シール2倍 ※ちびっこらくちん当日便サービスは 実施いたしません。
26 ポイント 10倍 ちょこカ 5% OFF らくちん	27	28 ちびっこ キッズカード シール2倍 ポイント 10倍 ちょこカ チャージ デー	29	30 ゴーコー らくちん	31	1

- ちょこカ ⇒ ちょこっカード
- ちびっこ ⇒ ちびっこコープデー
- らくちん ⇒ らくちん当日便サービスデー
- ゴーコー ⇒ ゴーコーコープデー

※一部対象外の店舗、商品があります。※サービス日程は変更になる場合があります。また店舗地区によって異なる場合がございます。店頭のカレンダーにてご確認ください。※サービス内容の詳細は店舗サービスカウンターもしくはコープさっぽろホームページをご覧ください。



コープの家族葬  
ウィズハウス

CM公開中!



負担の大きい  
お葬式の  
費用は

# 全額保全で 今から積み立て

月々3,000円から  
始められる

葬儀以外に  
法事やお墓にも使える

他社積立からの  
解約手数料負担

コープさっぽろで  
使えるポイント

最大 **11万+α** ポイント  
プレゼント!

お買い物でも  
使える!

※積立額100万円満期での全額充当+初回1万ポイントの合計。+αはご紹介ポイントです。

今つみたてを  
はじめると **10,000 pt** プレゼント

組合員様に  
ご紹介で **10,000 pt** プレゼント

つみたて制度お申込みはこちらから! ▶▶

コープの家族葬ウィズハウス **新式場が続々オープン中!**

函館市  
3式場目



3月 **NEW OPEN!**

ウィズハウス海岸町  
函館市海岸町18-27

北見市  
1式場目



4月 **NEW OPEN!**

ウィズハウス北見高栄  
北見市高栄西町1丁目5-3



「コープの家族葬」で検索 🔍



コープの家族葬  
ウィズハウス

お電話での資料請求・お申込み・お問合せ

**0120-617-750**

フリーダイヤル

〈受付時間〉10:00~17:00

PR

北海道にお住まいの方なら原則どなたでも

ろうきんのローンは、みんなのための

# 応援金利

WEB完結型 & 対面型

ご利用中の他行・他社ローンのお借換もお気軽にご相談ください。

2024年  
2月1日より  
新規金利を  
引下げて  
おります。

詳しくはコチラ！



対面型



轟ローン

教育ローン

無担保住宅ローン

必要な時にATMでお借入れ 教育ローン【カード型】

WEB  
完結型



轟ローン

教育ローン

※借入には年取等の諸条件がございますので、詳しくは(ろうきん)へお問合せください。  
※審査の結果、ご希望に添えない場合がございます。予めご了承ください。

教育ローン(証書貸付)・福祉型教育ローン・無担保住宅ローン 限定

## 万が一のとき、ローン残高が0円に！

■ろうきん団体信用生命保険(ろうきん団信)

or

■がん保障特約付リビング・ニーズ特約付団体信用生命保険(がん団信)を付帯できます！

※[WEB完結型教育ローン]は対象外です。  
※ろうきん団信を付帯した場合、通常金利に年0.20%上乗せになります。がん団信を付帯した場合、通常金利に年0.30%上乗せになります。  
※ローン残高が0円になるには所定の条件があります。詳しくは(ろうきん)へお問合せください。

詳しくは(ろうきん)HP  
またはコチラから



### さらにおトクな轟ローンの仲間たちです！

エコカー購入なら

轟とどろき  
轟エコ  
ローン

女性なら

轟とどろき  
轟レディース  
ローン

29歳以下なら

轟とどろき  
轟ヤング  
ローン

応援  
します！



島 太星

欲しかった車を  
手に入れるチャンス

轟ローン  
(マイカーローン)

入学時や入学後の  
費用も安心

教育ローン

マイホームや  
リフォームの資金に

無担保  
住宅ローン

車を  
買いたい！  
学費を  
準備したい！  
リフォーム  
したい！



木村 愛里

お問合せは北海道ろうきん店舗、  
またはコールセンターへ

北海道ろうきん  
コールセンター

0120-5-109-26

●ご利用時間

AM9:00~PM5:00 土・日・祝日、年末年始は休業します。

北海道  
ろうきん

## つなぐプロジェクト 実施中！

お取引件数に応じたNPOなどへの寄付を通じて、  
地域における共生社会の実現をめざす取り組みです。



詳しくは  
こちら

※この内容は2024年2月1日現在のものです。

余市町 弘津ヴィンヤードで味わうスペシャルランチ

# 畑でレストラン キャンペーン

HATAKE Restaurant  
Campaign

—組合員様限定—  
**10組20名**  
様  
ご招待

〈キャンペーン期間〉  
2024年5月13日(月)  
▶6月11日(火)



サッポロ  
クラシック

店舗 全店

トドック 保

のみものトドックVol.37

●注文番号 350ml **85510**

※単価は宅配なし



サッポロ  
黒ラベル

店舗 全店

トドック 保

のみものトドックVol.37

●注文番号 350ml **85517**

※単価は宅配なし



サッポロ  
濃いめの  
レモンサワー

店舗 一部なし

トドック 保

のみものトドックVol.37

●注文番号 350ml **86968**



サッポロ  
ニッポンの  
シン・レモンサワー

店舗 一部なし

トドック 保

のみものトドックVol.37

●注文番号 350ml **85257**



Chef

うるしゃ としあき

漆谷 寿昭 さん

le quatrieme (ル・キャトリエム)

東京やフランスなどのレストランや菓子店で経験を重ね、2009年に独立。「ル・キャトリエム」はデザートを楽しむカフェとして、ランチやテイクアウト用菓子も用意されており、利用方法はさまざま。シェフが料理デザートも大切にしているのは、「産地への思いと素材感を生かすこと」。また、オタルノミカタ実行委員会のメンバーであり、シェフ仲間と共に地元小樽市の活性化に向けてチャリティイベントなど活動を行っている。



会場

弘津ヴィンヤード

北海道余市郡余市町登町600

日時

2024年7月28日(日)

開館予定  
※イベントの予定は変更・中止になる場合がありますので、予めご了承ください。

応募  
条件

コープさっぽろ各店にてサッポロビール対象商品1,000円以上のお買い上げレシート1口で1回応募でき、抽選で10組20名様(組合員様)に当たります。詳しくは店頭の特典応募ハガキをご覧ください。

応募  
締切

お買い上げレシートの有効期限は、2024年6月11日(火)までとさせていただきます。2024年6月14日(金)当日消印有効

対象  
商品

サッポロビール全商品が対象です。

※掲載商品は対象商品の一部です。  
※一部店舗で対象商品のお取扱いのない場合がございます。予めご了承ください。  
※商品のデザイン・仕様は変更となる場合がございます。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。

のんだあとはリサイクル。