

Aコープ九州の食についてのこだわり情報をお届けします

食楽日和

SHOKUGAKUBIYORI

Acroカード会員様限定
Webアンケートに
お答えくださった方の中から
抽選で20名様に
『農協全国商品券』が
当たる！

2025.10 **Vol.2**

発行／株式会社 Aコープ九州
福岡市東区松田二丁目7番1号

0円 **ご自由にお持ち帰りください**



日頃口にする食べ物のこと、どこまで知っていますか？

安心・安全で健康な食生活を送るためのAコープ九州のこだわりや、商品についての情報をお届けします。

Aコープとは農業協同組合 (Agricultural Cooperative) の略称です。
農協 (JA) グループのスーパーマーケットで、生鮮野菜や精肉は国産を中心に販売しています。



CONTENTS

P2… 3県の銘柄牛紹介

P4… 特集／フレイル

お家でできる簡単トレーニング♪
～薬膳 元気チャージごはん～

P5… 生産者の紹介 Vol.2

「大自然の力を借りて取り組むJAファーマーズ街かど畑
産直出荷者 水田強さんの想い」

P6… Aコープ九州のオススメお惣菜

熟成三元豚のロースかつ重
うまか！スパイス香る 骨なしフライドチキン
うまか！卵の花(こだわり仕込みの椎茸だし入り)

地域貢献店舗紹介／古着無料回収

P7… Aコープ九州のオリジナル商品

Olinus 酒粕／レシピ

P8… Information



Aコープ九州の電子マネー機能付きポイントカード

アクロ

Acroカード会員募集!!

Acroカードご利用特典

特典
1

お買物**200円**^(税込)につき**1ポイント**がつきます！
※現金またはアクロ払いに限ります

特典
2

たまったポイントは
100ポイント(100円)から
お好きな時にAコープのお買物で使えます！
※ご利用ポイントは100ポイント単位となります。 ※ポイントは有効期限がございますのでご注意ください。

特典
3

毎月5のつく日はチャージ金額10,000円
ごとに**100ポイント**をプレゼント！

入会金・年会費無料

九州が育む、三銘柄牛

「博多和牛」・「佐賀牛」・「おおいた豊後牛」生産者の想いととともに、

博多和牛

博多和牛とは

2005年に「博多和牛販売促進協議会」が結成され、同年、ブランド確立のため「博多和牛」が商標登録されました。

博多和牛は福岡県内の博多和牛生産者として登録された約50戸の農家が大切に育てた和牛です。県内産の稲わらを主食とした良質な飼料で育てられたお肉は柔らかく、かむと肉汁があふれ、濃厚なうまみが口いっぱいに広がる美味しさが評判です。

今年でブランド創設20周年。「安全・安心でおいしい博多和牛」を消費者の皆さまに届けるため、そして和牛のトップブランドになるべく、さらなる品質向上と消費拡大を目指してさまざまな取り組みが行われています。



Aコープのお肉はここが違う

日本食肉格付協会が定める基準のうち、3等級以上の牛肉だけが「博多和牛」として認められます。その中でもAコープ九州が取り扱うのはさらに厳選された**4等級以上の高品質牛肉**のみ。販売するお肉の**約半分以上は最上級の5等級**という、まさに極上の「博多和牛」です。また、福岡県内のAコープ11店舗が「博多和牛取扱店」として博多和牛販売促進協議会に登録されており、地域に根ざした“生産者の顔が見えるお肉”を取り扱う店舗としてお客様に信頼されるお店づくりを続けています。



おおいた豊後牛

おおいた豊後牛とは

歴史は古く、大正7年豊後牛の登録規定を制定し「豊後牛」の造成に着手したことから始まりました。3年後の大正10年の畜産博覧会で、種牛「千代山号」が全国畜産博覧会で1等賞を受賞。「牛は豊後が日本一」を掲げて銀座をパレード。その後もさまざまな賞を受賞するなど、100年を超える輝かしい歴史と実績をもつ大分県が誇るブランド牛です。

また、平成25年には、県内統一ブランドとして「おおいた豊後牛」が誕生。「おおいた豊後牛」は、「大分県内で最も長く肥育された黒毛和種の牛肉（ただし雌牛は未経産に限る）」と定義され、きめ細かい霜降りを持ち、風味豊かな、まろやかでとろけるような濃厚な味わいが特徴です。ぜひご賞味ください！



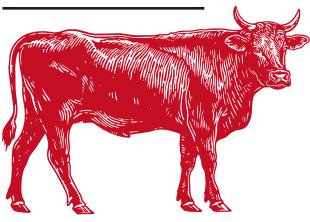
Aコープのお肉はここが違う

輝かしい歴史と柔らかさ・おいしさが際立つ味わいの「おおいた豊後牛」。その中でもAコープでは、それぞれの地域で育てられた牛を中心に扱うなど、「生産者の顔が見える」「地元の生産者を応援する」そして「地産地消」を大切にしています。また大分県が認定するリーディングブランド「おおいた和牛」も品ぞろえしています。

さらにAコープでは、**1頭まるごと仕入れる**ことで、豊富な部位のラインナップと、他ではなかなか手に入らない**希少部位の販売**を実現。

大分県内全12店舗が「おおいた豊後牛取扱認定店」として登録されており、安心と信頼の品質でお客様にお届けしています。





福岡県・佐賀県・大分県…Aコープ九州では、
それぞれの土地が誇る味わいを
品質・安心・鮮度にこだわって皆さまの食卓にお届けします。

Aコープから食卓へ。



佐賀牛



佐賀牛とは

佐賀県の恵まれた自然環境の中でJAグループ佐賀肥育牛部会の部会員が、細やかな飼養管理で丹念に育て上げた黒毛和牛が「佐賀牛」です。40年以上の歴史をもつ「佐賀牛」は、柔らかい赤身の中にきめ細やかに風味ただよう脂肪が入った霜降り牛肉です。

黒毛和種の規格5等級と4等級のBMS(霜降りの度合い)「No.7」以上を「佐賀牛」と呼びます。肥育農家の熟練した技術から生み出される全国トップクラスの牛肉は、まさに「艶さし、プレミアム」見た目も美しく味わい深い、真の『おいしさ』を追求した逸品です。



Aコープのお肉はここが違う

佐賀県内のAコープ11店舗は佐賀牛「認定取扱店」に登録されています。一番おいしく召し上がっていただけるようにAコープ九州では希少部位の品ぞろえはもちろん、料理用途に更に細かく切り分け部位ごとに切り方や厚みを変えて販売しています。なんと!週末に佐賀牛の特売セール等を行っている店舗もありますよ!!

プチ情報♪

福岡県内にあるAコープ八女店でも取り扱っています。



銘柄牛にはコレ♪

Aコープ九州オリジナル商品

『Olinus 肉のうま味を味わう焼きたれ』はしょうゆをベースにあっさりとした味わいで、
甘み・うまみのバランスが絶妙な逸品。

和牛のような上質のお肉と合わせれば、口いっぱいに広がる“とろけるうまさ”が楽しめます。

さらに、『Olinus 素材を活かすミックススパイス』と組み合わせることで

香りとコクが一層深まり、まるで専門店のような仕上がり…

おうち時間が**特別なごちそう時間**へと変わります。

ぜひ、お試しください!

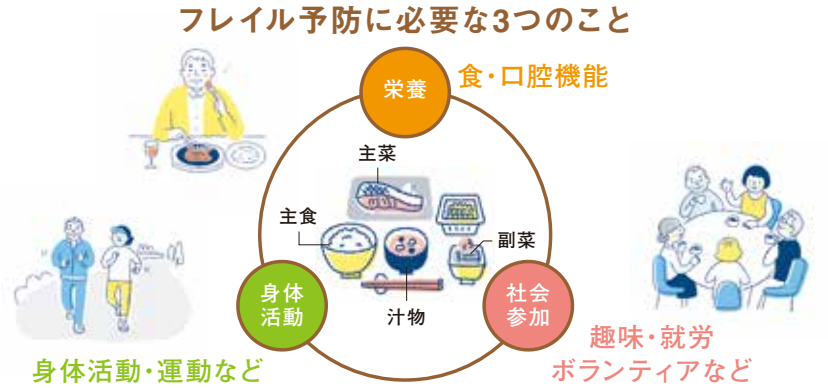


Aコープ九州全店でお買い求めいただけます。

特集 フレイル Vol.2

フレイルとは…

加齢や病気によって心身の活力が低下し、要介護になりやすい状態のことです。早めに気づいて適切な対策を習慣化すれば、健康な状態を維持することができます。



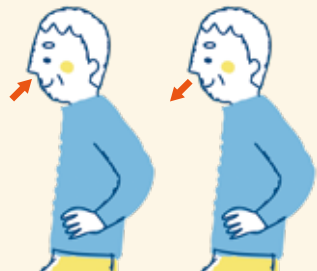
＼ みんなでやってみよう！ ／

お家でできる簡単トレーニング♪ ～その1 初級編～

深い呼吸でリラックス

お腹をしっかり動かしてやってみましょう！

- ①椅子に姿勢よく座り、おなかに手のひらを当てます。
 - ②鼻からゆっくりと息を吸って、おなかを膨らませます。
 - ③鼻からゆっくりと息を吐きながら、おなかをへこませます。
 - ④②と③を繰り返します。
- この時、手のひらでおなかの膨らみ・動きを確かめながら行います。



※はじめは無理せず楽な呼吸から、慣れてきたら吸う呼吸と吐く呼吸を同じ長さで行っていきましょう。

ふくらはぎのストレッチ

むくみを解消！

- ①手のひらを壁につきます。(両腕は肩の高さ)
- ②左足を後ろに下げ、膝を伸ばしてつま先立ちになります。
- ③息を吸いながら手のひらで壁を押して、息を吐きながら左かかとを床に近づけていきます。壁を押す力を後ろかかとに伝えて、ふくらはぎを伸ばしてみましょう。
- ④壁を押す力をゆるめてゆっくりと左足を前に戻します。
- ⑤反対の足でもやってみましょう。

※ふくらはぎには足の血液を心臓に送り返す役割があります。ふくらはぎをしっかりとストレッチしてむくみを解消しましょう。

手足ぶらぶらで血流促進

むくみや冷え性の改善に！

- ①仰向けに寝たまま手と足を天井方向に上げます。
- ②手と足をぶらぶらと小刻みに30秒ほど動かします。
ひじとひざを緩めて関節をほぐすように動かします。
- ③動きをとめて、ゆっくりと手と足をおろしてリラックスします。
筋肉を緩めて疲れを和らげましょう。



※肩や足に力をいれすぎず、リラックスして行います。
寝転んでやってみましょう。

ももの内側トレーニング

歩く力を高めましょう！

- ①椅子の横に立ち、右手で背もたれを持って、足は肩幅に広げます。おなかに力を入れて背筋をまっすぐにししましょう。
- ②右足を持ち上げて片足立ちになり、足を内側に動かします。
- ③足首をクロスさせるように内側にねじりましょう。
これを、5回繰り返します。
- ④右足を戻したら、左足も同じように行いましょう。

※ももの内側の筋力アップやバランス感覚の強化に取り組みましょう。



薬膳とは…

食材の力を上手に使うってカラダや心の調子を整えたり、病気を予防し健康でいられるよう考えられたものです。
特別な食材ばかりではなく、旬の食材を中心に、私たちが普段食べている身近な食材を利用して簡単においしく作ることができます。
薬膳の考え方を少しでも普段の生活に取り入れていきたいですね。

～11月の薬膳 元気チャージごはん～

二十四節気のお話 【小雪】11月22日頃～

冷え込みが厳しくなり雪がちらつき始めるころ。
日差しが弱くなり紅葉が散り始め、銀杏や柑橘類は黄色く色づくころです。
次第に冷え込みが厳しくなってきますので、冬に備えて準備をしておきましょう。

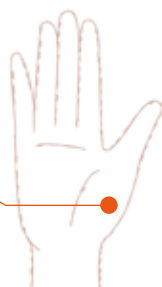
体と心体の養生 秋から冬へ季節の節目
バリア機能を整えてウイルスから体を守る

気温10℃を下回ると免疫力が低下してきます。皮膚、粘膜には体を守るバリア機能があるのですが、冬は乾燥によってこの機能が低下します。
おすすめのツボ魚際(ぎょさい)は皮膚、粘膜のバリア機能を高めてくれます。
乾燥によって肺やのどに帯びた熱を取って調子を整えてくれます。
のどの痛みなどを感じた時に、ツボ押しを取り入れるなどし、体のバリア機能を高めましょう。

「魚際(ぎょさい)」

魚際は、母指球という親指の付け根の膨らんだ部分の中央、そこから親指の側面に向かって進んだ所にあります。

豆知識／古代中国では風邪とは、吹く風が運んでくる邪気を体が引き込むという事から風邪は「引く」という言葉が生まれたそうです。



5つの色

薬膳では、食材の色は「青(緑)・赤・黄・白・黒」の5つの色に分類され、それぞれに違う働きがあると考えられています。春は緑、夏は赤、夏の終わりは黄、秋は白、冬は黒というように、季節と色も対応していると考えます。お食事で5つの色を意識するとバランスが良くなり、さらに季節の色の食材を少し意識してみるのもおすすめです。

青 赤 黄 白 黒

れんこん

保湿効果があり、カラダを乾燥から守ってくれます。のどの渇きや咳などを解消し、肌の乾燥も防ぎます。粘り成分のムチンを多く含み、老化防止、スタミナ増強にも効果があります。



今日のおすすめ食材

カラダに潤いを与え、乾燥を防ぐ(白色)食材
▼
れんこん・白ごま

エネルギーチャージの(黒色)食材
▼
黒豆・黒ゴマ・ひじき

カラダを温めてくれる食材
▼
鶏肉・鮭・酒粕

生産者の紹介 Vol.2

「大自然の力を借りて取り組むJAファーマーズAコープ街かど畑
産直出荷者 水田強さんの想い」

佐賀県佐賀市の山間部にある雄大な自然に囲まれた富士町で、
水田強さん(72歳)は奥さまと一緒に野菜や加工品を生産・出荷しています。
Aコープ街かど畑で人気の水田さんのこだわりの野菜や加工品、地元富士町や食育への想いをご紹介します。



行商の原点から始まった“商いの心”

佐賀市富士町で生まれ育った水田強さん。おじいさんは米農家、お父さんは兼業農家という家庭で育ちました。お父さんが戦地に向かったため、幼い水田さんは、お母さんと一緒に山を越え、小城市まで野菜を背負って行商に出かけ、野菜を売ることによって「商売の心」を学びました。「あの頃の経験が今の自分の原点」と穏やかに笑います。

農業との出会いと転機

「お笑い芸人になりたい」という夢があった水田さん。
しかし高校2年生のときに大阪万博で見た“トマトの水耕栽培”に衝撃を受け、農業の世界に興味をもちました。大阪の某有名事務所から芸人へのスカウトを受けたこともありましたが、「おじいちゃんの農業を継ぐのは自分」と決意。高校卒業後は食品会社に就職し、缶詰製造を担当。温度管理や殺菌処理の知識を身に付け、のちの加工品づくりの基礎となります。ビニールハウスを建て、食品会社を退職してから専業農家として本格的に野菜作りをスタートしました。

土づくりは魂。6回まくほうれん草の種

現在はトマト・ほうれん草・さつまいも・ブルーベリーなどを栽培。特にほうれん草は年間6回も種をまき、季節に合わせて品種を変えています。生でも食べられるほどエグみが少ないほうれん草は、お客様から評判です。
「農家にとって、土づくりは魂です。」
山から湧く冷たい水を霧状にまいて防虫効果を高め、減農薬による安心・安全な野菜作りに取り組んでいます。収穫のたびに土のpHを計測し、次の作付けに備える…そんな真面目で優しい手仕事がおいしさを支えています。歩くとふかふかするハウスの土は、何年もかけて作り上げた“生きた土”です。



極限まで水を制限したトマト

トマトは「極限まで水を制限する」という独自の育て方。そうすることでトマトは茎に栄養を残し、肉厚で濃厚な香り高い味わいの実をつけます。最初に収穫する酸味の強いトマトは自家製ジュースに加工し、1月～3月に瓶詰め。食品会社時代の知識を活かした「つよし君の飲むトマト」は添加物や防腐剤、塩も一切入っていない人気商品です。他にもブルーベリージャム、ピザソース、冷凍焼き芋など、出荷できない野菜にも新たな価値を吹き込んでいます。

農業の外でも“地域の力”に

平成元年から、冬は天山スキー場でパトロール隊長として活動。60代でスキー準指導員を取得し、閉山までゲレンデの安全を守っていました。趣味のカメラでは、農作業の合間に見える富士町の美しい風景を撮影。個展を開いたり、コンテストで入選した経験もあります。また、幼稚園や非常勤講師を務める小中学校で子どもたちに農業や食

の大切さを伝える食育活動にも力を入れています。その取り組みが評価され「佐賀県食育賞」を受賞。また、給食センターや子ども食堂への無償提供などの活動も行っています。

目指すのは“はなさかじいさん”

「今の夢は“はなさかじいさん”になることです」
周囲の農地が荒れ果てていくなか、それらを蘇らせ、花が咲き、作物に実がなる場所にしたいと語ります。
「花が咲き、実がなれば人が集まり、笑顔が生まれる。企業の方々と一緒にそんな場所を作りたいですね」

農業に携わって54年。
今もなお、毎朝3時半に向かう畑には情熱と笑顔が満ちています。
水田さんのまっすぐな生き方が、富士町に今日もたくさんの花を咲かせています。



Aコープ九州の
オススメ

定番

熟成三元豚のロースかつ重

ご飯ものカテゴリーでかしわおにぎりに次ぐ人気商品です。

開発の際にこだわったのは「圧倒的なかつおだし感」でかつ「しょっぱくない九州で愛される甘い味」です。濃縮されたかつおだしをベースに甘めの味付けをした特製のだし。玉ねぎと卵でとじる際にだしがとんかつの味に負けないよう何度もブレンドを調整し、Aコープ九州オリジナルのだしが完成しました。玉ねぎのカットサイズも厚めに変更し、だしを含ませても食感が堪能できるようこだわりの自社製法仕立て。

改良の結果、多くのお客さまに選ばれるヒット商品となりました。ボリュームたっぷりのレギュラーサイズと合わせてハーフサイズも販売しておりますので、食べたことない方はぜひ少量からでもお試しください。

おすすめ

うまか!スパイス香る骨なしフライドチキン

「フライドチキン」といえば、某有名人気チェーン店が頭をよぎる方が多いと思いますが、Aコープのフライドチキンも負けてない!と自負しています。食べやすい骨なしタイプで、**国産若鶏を使用**。ムネ肉ですが、パサつきは全くなく、冷めてもジューシー!成型肉は使用せず、1枚肉で仕上げています。こだわりのスパイスは香り高いものを選定。ガブッとかぶり付いた瞬間に口いっぱいにスパイスの香ばしい風味が広がります。

おすすめ

うまか!卵の花(こだわり仕込みの椎茸だし入り)

和食惣菜の定番品である「卵の花」、だからこそAコープならではのこだわりが詰まっています。椎茸は乾燥椎茸をゆっくり丁寧に水で戻して抽出した、たっぷりの椎茸だしとたまりしょうゆ・九州しょうゆ・砂糖でじっくり時間をかけて煮込み、小まめにあくをとって、丁寧に仕上げた椎茸煮を使用。国産ごぼうは、煮るのではなくしっかり炒めて香りを出し、卵の花全体の味に深みを足しています。さらに、別鍋で香ばしく煎った「桜エビ」とこちらも別鍋で炒めうまみを凝縮させた「イカ」をだしごと具材として使用しました。海鮮のうまみまで堪能できる卵の花は他に例を見ないかも?シイタケ、ごぼう、桜えび、イカ…1つの鍋で一気に加熱してしまえば簡単なのですが、それを食材ごとに分けて調理することで、食材一つ一つのポテンシャルを最大に引き出しています。使用するおから以上にその他の具材を入れている、とっても具たくさん卵の花に仕上げています。

取扱店舗

●福岡エリア…(米多比店・くろき店除く)全店 ●佐賀エリア…街かど畑、しろいし店、ララベル店

●大分エリア…ゆふいん店、鶴見店、かまえ店、のつ店、おおの店、くす店、きつき店

とんかつを包む
圧倒的かつおだしのうまみ

冷めてもジューシー!
Aコープ九州
本気のフライドチキン

海と山のごちそうが
味わえる卵の花

地域貢献店舗紹介

Aコープ鶴見店

「離島買い物支援」協力

大分県佐伯市大島は、唯一の日常品の買い物ができる田の浦農協が2023年3月に解散したことにより、住民の生活に支障をきたすようになりました。人口85人、高齢化率84%(2024年1月現在)のこの島で、買い物が困難な方を支えるため、佐伯市鶴見振興局、鶴見地区社会福祉協議会、ボランティア団体(鶴鶴クラブ)が連携して2023年6月から買い物支援を行っています。

買い物支援は月2回。月曜日に社会福祉協議会の方がAコープ鶴見店に注文書を持って来られます。鶴見店の従業員は注文書を見ながらグロスリー関係の商品を集め、事前に準備をしておきます。水曜日にボランティアの方が生鮮品と日配品を集めに来られるので、鶴見店は開店前に店を開けて一緒に作業をし、協力しています。集められた商品は会計後、ボランティアの方が車で港に運び、船長さんたちが船に積み込み、島の港で待つ皆さんに届けられます。港に取りに来ることができない方には島の消防団が中心となって配達しています。

大島の方からは店舗にも感謝の言葉をいただくこともあり、従業員のモチベーションアップにもつながっています。

古着無料回収

古着回収ボックス回収報告

Aコープ九州ではSDGs活動の一環として2025年4月から店頭で古着回収ボックスを設置する取り組みを始めました。多くの方にご利用いただき、8月末までに回収した衣類はなんと…「53トン」!!回収された古着は海外の古着市場でリユースされたり、フェルトなどの反毛繊維の原料として再利用されています。

9月に2店舗(しろいし店・ララベル店)に設置が完了し、11月にはさらに1店舗(よいし店)設置予定です。店頭でボックスを見かけたらぜひご利用ください!

●古着回収状況一覧

エリア	店名	4月	5月	6月	7月	8月	合計
福岡	あさくら店	10kg	995kg	1,470kg	1,290kg	1,280kg	5,045kg
	あまぎ店	40kg	2,160kg	1,610kg	1,570kg	1,150kg	6,530kg
	みわ店	450kg	1,015kg	1,010kg	545kg	530kg	3,550kg
	夜須店	80kg	1,285kg	995kg	905kg	710kg	3,975kg
	大刀洗店	110kg	673kg	920kg	960kg	860kg	3,523kg
	うきは店	—	—	150kg	1,040kg	830kg	2,020kg
	田主丸店	—	—	165kg	1,080kg	1,210kg	2,455kg
佐賀	からつ店	760kg	1,500kg	1,160kg	1,740kg	1,600kg	6,760kg
	やまもと店	100kg	580kg	540kg	720kg	970kg	2,910kg
	虹の松原店	170kg	1,790kg	1,220kg	1,440kg	1,270kg	5,890kg
	いまり店	520kg	490kg	520kg	540kg	830kg	2,900kg
	川良店	530kg	2,080kg	1,910kg	1,490kg	1,720kg	7,730kg
合計		2,770kg	12,568kg	11,670kg	13,320kg	12,960kg	53,288kg

オリジナル
商品

Olinus

Aコープ九州のオリジナル商品「Olinus（オリナス）」。
令和7年9月現在、25アイテムを販売しています。
その中から今回は、新商品の酒粕をご紹介します。



すべてのOlinus商品は開発に1年以上かけ試食・改良を重ねています。また、原料調達からレシピまで完全オリジナルのものです。
一品一品を丁寧に作り上げることお客様に「買ってよかった」「また食べたい」と思ってもらえる商品を目指しています。
原材料・生産・おいしさなど項目ごとに独自の厳しい採点基準を設け、一定水準を獲得したものに対してのみOlinusを認証し、さらにその上の付加価値基準を満たしたものが「Olinus PREMIUM」に認定されます。

酒粕



酒粕を日常に

自然の乳酸菌をじっくりと育て、昔ながらの伝統製法で時間と手間をかけ仕上げたこだわりの逸品。原材料は「米」と「米麹」のみ。余計なものを加えないからこそ生まれる、芳醇な香りと奥深い味わいをお楽しみいただけます。
かす漬けやかす汁はもちろんのこと、「飲む点滴」と呼ばれる甘酒、さらにスイーツや煮込み料理の隠し味としても大活躍！なんと…冷凍保存が可能なので、いつでも新鮮な風味を堪能できるのもうれしいポイント。栄養豊富で、美容や健康食品として注目されている酒粕を、ぜひ一度お試しください。



Olinus 酒粕レシピ



酒粕味噌チーズ鍋



作り方

- ①カキは冷凍のままボウルに入れて、さっと水で洗い水気をきる。
- ②鮭は2等分に切る。
- ③白菜は食べやすい大きさに切る。しめじは石づきを落としほぐす。ニンジン、白ねぎは斜め薄切りにする。春菊は2等分に切る。
- ④ 鍋に【A】を入れ中火にかけ沸いたら、あわせみそ・酒粕を加えて溶かす。
- ⑤④の鍋に①・②・③の具材を入れて煮込む。全体に火が通ったらとろけるミックスチーズを加えて火を止め、ふたをしてチーズを溶かす。

ポイント

- あわせみそと酒粕を加える時は、まず④のスープを少量加えてから鍋に入ると溶かしやすいです。
- べは残ったスープにご飯を入れたリゾット風がおすすめです。お好みで、さらにとろけるミックスチーズやブラックペッパーを入れてください。

●総カロリー／981kcal ●タンパク質／97.5g ●塩分／6.63g
●1人分／490.5kcal ●タンパク質／48.75g ●塩分／3.32g

調理時間	約40分
材料	2人分
Olinus酒粕	100g
カキ(冷凍)	8個
鮭の切り身	2切れ
白菜	1/8個(250g)
しめじ	1/2袋(50g)
ニンジン	1/4個(50g)
白ねぎ	1/2本(50g)
春菊	1/2把(100g)
【A】A・COOP料理用	
だしパックでとっただし	400ml
【A】うまか九州3.6牛乳	100ml
A・COOPあわせみそ白	大さじ3
とろけるミックスチーズ	50g



酒粕パウンドケーキ



作り方

- ①耐熱ボウルに【A】を入れて、600Wで1分加熱する。ダマがなくなるまでよく混ぜる。オーブンは180℃に予熱しておく。
- ②ボウルに卵を割り入れて溶き、上白糖・サラダ油を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③②に①の酒粕を加えて混ぜ合わせる。
- ④③にホットケーキミックス・レーズンを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑤クッキングシートを敷いたパウンドケーキ型に④を流し入れる。
- ⑥180℃に予熱しておいたオーブンで40分焼く。

ポイント

- 酒粕はダマが残ると焼き上がった時に味むらがでるので、しっかりと混ぜ合わせましょう！
- 焼いている途中で焦げそうな場合は、アルミホイルをかぶせてください。

●総カロリー／2006kcal ●タンパク質／39.8g ●塩分／2.44g

その他のレシピはこちら▶

期間限定
2つの味

Olinus PREMIUM

- 有明海産 厳選一番摘み 味付海苔 梅 8切32枚入
- 有明海産 厳選一番摘み 味付海苔 わさび 8切32枚入



販売中！

Aコープ九州LINEミニアプリが

さらに便利になりました!!

LINEミニアプリにAcroカードを登録すれば、スマホの画面でお支払いやポイント付与が完了!『お財布からカードを出さなくてもいいからとても便利になった!』というお声をたくさんいただいています。さらに「Acroカードポイントの利用・付与履歴」と「電子マネーの利用・チャージ履歴」を確認できるようになってますます便利に!

ポイントカード画面

利用履歴画面



子育て応援割引会員様

毎週木曜日・日曜日

Aコープ九州
LINEミニアプリの
子育て応援割引
会員証ご提示で

レジにて
5%OFF

Acroカード会員様で、発行日から7年以内の母子手帳をお持ち方はレジまたはサービスカウンターでお申し込みください。

※一部割引対象外の商品がございます。※割引は会員様ご本人に限ります。



ゴールド会員様

毎月5のつく日(5日・15日・25日)

レジにて
5%OFF

Aコープ九州LINEミニアプリのAcroカードゴールド会員証ご提示で5%OFF! 60歳以上の方は「Acroカードゴールド会員」にお申し込みいただけます。

※一部割引対象外の商品がございます。※割引は会員様ご本人に限ります。



毎月の
Acro払い金額に応じて
ポイントをプレゼント!

期間

令和7年10月1日(水) ▶ 令和8年3月31日(火)

付与方法

毎月1日から月末までにAcro払いでお買物をした金額を集計し、翌月10日までに達成金額に応じたポイントを付与します。
(集計・ポイント付与は自動で行われますのでお客様のお手続きは不要です)

Acro払い決済金額

1万円達成/月 → 30ポイント

3万円達成/月 → 100ポイント

5万円達成/月 → 200ポイント

※上限5万円まで

- ポイント対象はAcro払いのお買物のみです。(Acroポイント払いは対象外です。)
- お客様自身でお買物金額を確認する場合は、Aコープ九州LINEミニアプリ内にある「利用履歴を確認する」よりご覧ください。



2026年Aコープ九州の

おせち

ご予約承り中

ご予約期間

2025年
12/21日(日)まで

(ご予約期間が異なる商品も
ございます)

早期割引
キャンペーン

2025年
11/16日(日)

までのお申し込みで

5%OFF
※他の割引サービスとの
併用はできません。

贅を極めた「料亭・名店のおせちやお料理」、主原料すべて国産を使用した「こだわりおせち」、ミニサイズのお重に和洋の食材を盛り込んだ「少数おせち」などバラエティー豊かに17種類のおせちをご用意しています。数量限定となっておりますのでご予約はお早めに!! 詳しくは店頭のカatalogをご覧ください。



カタログはこちらからも
ご覧いただけます▶



Acroカード会員様限定 食楽日和プレゼント企画!

応募締切日 11月30日(日)

Webアンケートにお答えくださった方の中から

抽選で20名様に『農協全国商品券2,000円』
が当たる!

※ご応募にはAcroカード番号が必要です。(カード番号により住所の入力不要)
※当選者の発表は、ご当選はがきの発送をもって代えさせていただきます。
当選はがきに記載されている店舗で商品券とお引き換えください。

ご応募は
こちらから



※画像はイメージです

