

2026

1

January

Sunday	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday
28 2 2026 February 日 月 火 水 木 金 土 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	29	30	31	1 大安 元日 全店お休みです	2 赤口 全店お休みです	3 先勝 全店お休みです 松山三越のみ初売り 午前10時～午後7時 松山三越のみ コープマネーチャージの日 お米の日
4 友引 全店初売り 午前9時30分～午後9時 ※松山三越は午前10時～午後8時 コープの日 全品5%OFF コープマネーチャージの日	5 先負 コープマネーチャージの日 シルバーサービスデー 野菜・果物の日 冷凍食品の日 和菓子の日	6 仏滅 コープマネーチャージの日 パンの日	7 大安 七草 月に1度のとびきり価格!どっかん市 ミンチの日	8 赤口 たまごの日	9 先勝 わいっ! Friday あいテレビ/16:50～19:00 番組内にて、三津店登場!(予定) 缶詰の日	10 友引 お米の日
11 先負 鏡開き ワンワンデー コープマネーチャージの日	12 仏滅 成人の日 シルバーサービスデー 野菜・果物の日 冷凍食品の日 和菓子の日	13 大安 パンの日	14 赤口 わくわく BEST PRICE ※チラシの新聞折込はありません。 ミンチの日	15 先勝 たまごの日	16 友引 缶詰の日	17 先負 お米の日
18 仏滅 コープの日 全品5%OFF コープマネーチャージの日	19 赤口 シルバーサービスデー 野菜・果物の日 冷凍食品の日 和菓子の日	20 先勝 大寒 パンの日	21 友引 ミンチの日	22 先負 ニャンニャンデー たまごの日	23 仏滅 缶詰の日	24 大安 お米の日
25 赤口 コープマネーチャージの日	26 先勝 CO・OP共済 掛金引き落とし日 シルバーサービスデー 野菜・果物の日 冷凍食品の日 和菓子の日	27 友引 冬土用丑の日 パンの日	28 先負 ミンチの日	29 仏滅 たまごの日	30 大安 缶詰の日	31 赤口 お米の日

コープマネーチャージの日 チャージ金額の2%分をプレゼント! ※コープマネーはコープえひめ専用電子マネーの愛称です。
 シルバーサービスデー 65歳以上の組合員さんは全品5%OFF! ※事前登録が必要です。

お役立ち情報!

Useful Information

＼コープのお店情報サイトオープン!／

あなたの『好き』を くらしのまんなかへ

特設サイトは
こちら!



あなたの『好き』があふれ、その『好き』を心地よく選べる場所、コープえひめはそんなお店を目指し、おいしい、ラクラク、楽しい、ワクワク、安心などの商品やサービス情報が見られるサイトをオープンさせました。ぜひのぞいてみてください。

おいしさのヒミツちゃんとあります

バイヤーやお店のスタッフが語るおいしさのヒミツを知ったら、食べなくなっちゃいますよ。

おいしくカット!
技術はピカイチ



味を追求!
時間を惜しまない

野菜バイヤー
ヒミツを語る



お買物前に要チェック!

月替わりのお得商品ポスターや、チラシなどが見られます。チェックしてお得にお買物しましょう。



いつものお買物を楽しく! おいしい、めずらしい、コープえひめのお店にしかない! など様々な商品がアツプされます。新しい商品に出会えますよ。

デリッシュキッチン

OSUSUME RECIPE /

〈おもちゃアレンジ編〉

カリカリもっちり♪ お餅のアヒージョ

材料 (2人分)

切り餅 2個(100g)
むきえび 80g
ブロッコリー 6房(60g)
マッシュルーム 3個
にんにく 1かけ
オリーブオイル 150cc
塩 小さじ1/2
唐辛子(輪切り) 小さじ1

作り方

1. 耐熱容器にブロッコリーを入れてふんわりとラップをし、600Wのレンジで1分加熱して水気を切る。マッシュルームは根元の先を少し切り落とし、縦半分にする。にんにくは縦半分にして芯を取り除き、包丁の腹でつぶして粗く刻む。
2. 切り餅は1.5cm角に切る。
3. むきえびは水で洗って水気をふきとる。
③のポイント むきえびは下処理済みのものを使っています。背わたがある場合は取り除いてください。
4. 鍋にオリーブオイル、にんにく、塩、唐辛子を入れて香りが立つまで弱火で熱する。切り餅、むきえび、ブロッコリー、マッシュルームを加えて混ぜ、中火にする。むきえびの色が変わり、切り餅の表面が膨らんでやわらかくなるまで3~5分ほど煮る。

にんにくの香りとえびや野菜の旨味がたっぷりのオイルに、グトはカリッと中はもちもちのお餅がマッチしてやみつきになること間違いなし!

レシピを動画で
チェック!



余った切り餅をリメイク♪ もち入り焼きカレー

ご自宅にある切り餅を使って作る焼きカレー! 餅とカレーは相性がよく、食べ応えもばっちり♪ お好みでチーズをたっぷりかけてお召し上がりください。

レシピを動画で
チェック!



余った切り餅で♪ あんこもちホットサンド

食パンに挟んで焼くだけなのにとっても美味しい! お餅がトロッと、食パンの香ばしさが広がるあんこ好きにはたまらない一品です♪

レシピを動画で
チェック!



コープえひめ

営業時間

午前9時30分～午後9時

コープ松山三越 午前10時～午後8時

松山		コープ松山三越		新居浜	
コープ余戸	0120-464-744	今治	0120-663-667	コープ金子	0120-608-477
コープ久米	0120-874-744	コープ今治	0120-605-477	コープ神郷	0120-609-477
コープ東本	0120-574-744	コープ喜田村	0120-804-744	コープ中萩	0120-615-477
コープひさえだ	0120-854-744	四国中央		コープ山根	0120-675-477
コープ三津	0120-965-520	コープ土居	0120-696-477		

◎正月の営業は表面をご確認ください。