



十月

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

日 月 火 水 木 金 土

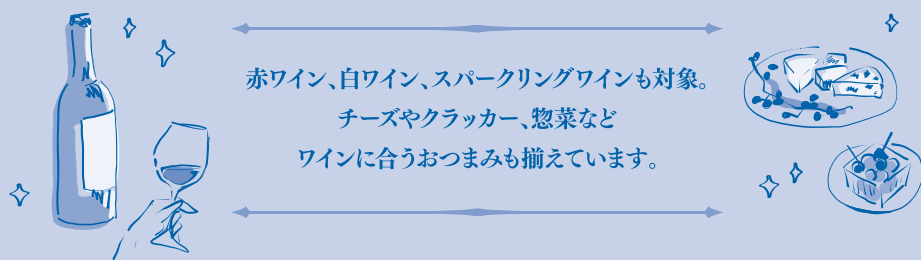
シルバーサービスデー 65歳以上の組合員さんは全品5%OFF! ※事前登録が必要です。

・ お店のチラシは



月の最終金曜日は ワインがお得!

コープえひめのお店では、「週末に、ちょっと贅沢な時間を楽しんで
いただきたい」という思いから、ワインのお買い得デーを設けています。
あわせてワインにぴったりのおつまみも提案しています。
ぜひ月の最終金曜日はお気に入りの1本をみつけにきてください。



9月以降のワイン10%OFFの日

9月25日 10月30日 11月27日 12月25日

デリッシュキッチン

OSUSUME RECIPE

〈ワインのおともに♪編〉

おつまみにおすすめ! アボカドチーズディップ

アボカドをつぶして調味料と混ぜるだけの
簡単レシピ♪バゲットやクラッカーにのせたり、
野菜につけて食べるのもおすすめです!

材料【2人分】

アボカド……………1個
クリームチーズ……………50g
レモン汁……………大さじ1
塩……………小さじ1/4
黒こしょう……………少々
【その他】
フランスパン[バゲット]…8枚
生ハム……………4枚
パプリカパウダー……………少々

作り方

1. アボカドは半分に切って種を取り除き、皮をむく。
2. ボウルにクリームチーズを入れてなめらかになるまで混ぜる。
【②のポイント】クリームチーズは常温に戻しておきましょう。
3. アボカドを加え、フォークでつぶしながら混ぜる。レモン汁、塩、黒こしょうを加えてよく混ぜる(アボカドチーズディップ)。
4. バゲットはトースターでこんがり焼く。生ハムは半分に切る。
5. バゲットに生ハム、アボカドチーズディップを等分ずつのせ、お好みでパプリカパウダーをふる。

レシピを動画で
チェック!



パンにつけて召し上がれ♪ たっぷりきのこのアヒージョ

4種のきのこを具材にしたアヒージョの
レシピをご紹介♪きのこから出る旨みと
にんにく、オリーブオイルの風味がたま
らない!えび、タコ、ベーコンを加えるのも
おすすめです。

レシピを動画で
チェック!



材料2つで作る! えのきチーズ

カリカリがくせになるえのきチーズのレ
シピをご紹介♪フライパンでカリカリに
なるまで焼くだけの簡単レシピなので
おつまみの一品にさっと作って楽し
みください♪

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

コープ余戸 0120-464-744

コープ久米 0120-874-744

コープ束本 0120-574-744

コープひさえだ 0120-854-744

コープ三津 0120-965-520

コープ松山三越

0120-663-667

四国中央

コープ土居 0120-696-477

今治

コープ喜田村 0120-804-744

コープ今治 0120-605-477

新居浜

コープ金子 0120-608-477

コープ神郷 0120-609-477

コープ中萩 0120-615-477

コープ山根 0120-675-477

※コープ今治は店舗改装のため休業しております。