

# お一人おひとりの「オリジナル注文書」が始まります

392 北海	393 天	394 カ	395 へ	396 ナ	397 フ	398 ア	399 ア	400 ラ	401 湯	402 や	403 枝	404 五	405 ベ
392 北海	393 天	394 カ	395 へ	396 ナ	397 フ	398 ア	399 ア	400 ラ	401 湯	402 や	403 枝	404 五	405 ベ
430 野	431 ア	432 2	433 カ	434 牛	435 新	436 国	437 国	438 国	439 国	440 国	441 国	442 国	443 国

過去1年間に  
利用された商品で  
今回お買得のもの  
**水色+太枠**

過去1年間に  
利用された商品が  
**水色**

今回お買得の商品  
**オレンジ**  
または**ピンク**

注文書の塗り分け例

いつも利用される商品・お気に入り商品は、それぞれ違うもの。今週配布(4月1回)の注文書から、個人ごとに色のつき方が違う注文書をお届けしています。過去1年間に利用した商品が水色に塗り分けられているので、前に買った商品がパッと見ですぐ分かります。

欲しい商品が少しでも探しやすい注文しやすいようにと始まった、この個人別のオリジナル注文書。ぜひ、使ってみてのご感想をお聞かせください。

2月5回から先行実施した都島支所の組合員さんに感想をお聞きました



**「見やすくなったね」というお声をたくさんいただきました**

忙しくてチラシをじっくり見れない組合員さんにも、「以前に食べておいしかった商品にすぐ出会える注文書

で、とても便利になりましたよ」とお伝えしたいです。

新しい注文書の使い勝手の感想やご要望をしっかりと聞き、さらに、それぞれの組合員さんが使いやすい注文書になれば良いですね。

配送担当者の都島支所・池田さん

詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください

今週要るものを優先してメモして、注文書に転記したときに、青いのに気がついて『そうやったわ』と思ったよ  
鈴木さん

“さくっとエビフライ”が青色ついて周りに枠ついてた(過去利用された商品でかつ今回お買得)ので、すぐに見つけて『これこれ!』って思ったわ。家族みんなが好きで調理が便利な商品やから、ぜったいに買い忘れたらアカンねん  
村上さん

前に買って、おいしくて探していたじゃがいも(北<sup>ほっかい</sup>黄金)が見つかった。黄金しか覚えてなかったけど  
葉刈さん

## cooking

2面の一株トマトを使って

## Pa・ぱっとクッキング 55



材料・2人分

- トマト.....1個
- なす.....1本
- 玉ねぎ.....1/4個
- 酢.....大3
- ④塩.....小2/5
- 砂糖.....大3/4

なすをレンジで蒸すのがコツ



1人当り  
56Kcal

作り方

- ①トマトはヘタを取り、ひとくち大に切る。
- ②なすはヘタを切り、さっと水でぬらしてラップをし、レンジで4分加熱する。粗熱を取って、半分に切り、斜めに切る。
- ③玉ねぎはうす切りにして、冷水に放して水気を絞る。
- ④④を合わせて、①から③の野菜とあえる。

材料・2人分

- トマト.....1個
- じゃがいも...2個
- ブロッコリー...1/4房
- 焼き海苔...1/2枚
- 小麦粉.....大5
- ④しょうゆ...小1
- ④塩.....少々
- 粉チーズ.....大1
- 水.....100cc
- サラダ油.....適量

チーズと海苔の香りがアクセント



1人当り  
269Kcal

作り方

- ①じゃがいもはレンジで5分ほど加熱して、粗めにつぶす。
- ②ブロッコリーは茹でてザク切り、トマトもザク切りに。
- ③小麦粉と④をボウルに入れ、水を少しずつ加えながら、ダマがなくなるまでかき混ぜる。①と②とちぎった海苔を加えて混ぜ、4個に分ける。
- ④フライパンに油をしき、③の生地をいれ、粉チーズをふりかけて両面を焼く。

トマトのベジタブルお焼き