

夕食宅配マイシイご利用のみなさんにお届けする

「夕食が楽しくなる」月刊誌



おしゃもじ通信

マイシイ
謹製

コープ産地指定
北海道産 とかち鹿追牛使用
牛すき煮重



注文期間：12月1日(月)～12月5日(金)

12月1日(月)にお配りする「おうちでもう逸品」注文書で
ご注文ください。電話注文では受け付けておりません。

お届け日：12月25日(木)



おすすめの
食べ方！

12月25日(木)は通常メニューの他に「牛すき煮重」もお選び
いただけます。週3日コースの方もご注文いただけます。

「お肉と春菊に黄身とろ玉子を絡めて」**すき焼き風♪** 「お肉と玉ねぎと紅生姜と一緒に」**牛丼風♪**
合間に甘じょっぱい**桜でんぶ**でお口をリフレッシュ♪ 最後に「全てをまとめて」**スペシャルに♪**
年の瀬のごちそうに、特別な1品をぜひご堪能ください◎

～昨年ご利用組合員の声～

- おいしかったです。見た目よりボリュームもあり食べごたえもありました。中高生男子の孫たちからも好評でした。
- 希少なお肉ありがとうございます。玉子も全部おいしかったです。

マイシイ献立を創る職人

ミスターMOの「牛すき煮重」 こぼればなし



この雑感の刊をお目にかける頃は、師走の入りですね。
近隣街路樹の「いちょう木」の多くは、まだ紅葉(黄葉)していないのですが、
行政作業の都合もあってか、緑葉のまま大剪定、されています。
晩秋らしい風情を今少し体感したかったなあ・・な、11月中旬頃です。

さて、已年もいよいよ年の瀬ですか。
年末恒例、Maici謹製 四季のおたのしみ献立(冬)『牛すき煮重』の出来具合、
お披露目と、ぜひとも、な、ご注文受付案内の時節です。
主要食材牛肉、ブランド名称は「とかち鹿追牛(しかおいぎゅう)」と言い、
国産牛と黒毛和牛の交配で産まれ、夫々の肉質の良さを継承した牛さんたち。
そのお肉の食味は、基本赤身ながらも程よくサシ(脂肪)も入っており、
より滋味深い食感と、その食べ応えも好評な、コープ自慢の産地指定牛です。



Maici謹製『牛すき煮重』は、一般的な牛丼等より入っている煮肉量が多いので、
味変！で飽きず、色々なおいしい、も楽しめる様、盛合わせ食材に工夫しています。
今年も、生産関連の費用高騰で、商品化に至るは難儀の連續だったのも確かですが、
そこはそれ、歳の瀬しめくくり、折角のご馳走ごはんイベント企画なのですから、
『Maici謹製』の名に恥じぬ様なクオリティで創り上げました。
ご注文いただいた皆様の食数分だけ、特別に生産してお届けするお食事です。
マイシイご利用の皆様だけが味わうことが叶う、謹製『牛すき煮重』、
年の瀬一度っきりのこの機会に、ご馳走献立を満喫してくればと想います。

【大切なご案内】 年末年始休業のお知らせ

年内 2025年

12月26日(金)まで

年始 2026年

1月 5日(月)から

12月27日(土)～1月4日(日)の休業期間中は
数量変更・お休みお申込みカードの回収を
行わないため、お早めのご提出をお願いします。
1月5日(月)～1月9日(金)お届け分の変更について
12月24日(水)が受付締め切りとなります。
ご注意ください。

キリトリ

今年もマイシイをご利用いただき
ありがとうございました！

早いもので2025年も残り1か月を
きました。4月に前任のりこちゃん
からご案内役をバトンタッチした
リンちゃんですが、皆さまからの
投稿をいつも楽しみに拝見しています。
2026年も引き続き皆さまの
お役に立てるような情報
を発信していきます！
どうぞ良いお年をお迎えください。

マイシイご案内役 リンちゃん



感想、マイシイでよかったこと、近況など/
「おしゃもじ通信」ご感想 & 投稿用紙

宅配センター→配食サービス課行（12月号）

お名前(ペンネーム可)

組合員コード

おしゃもじ通信、ユーコープ・夕食宅配マイシイの発行物に掲載してよい・掲載しないでほしい（一方に○）

次号発行は1月5日(月)予定です。お楽しみに！