

A・コープまごころ宅配では、県内にお暮らしのライフラインを維持し、豊かな地域社会の実現に貢献するため、令和6年6月から開始しました。

千曲市のA・コープあんず店にまごころ宅配センターを新たに併設し、県下7カ所の配送拠点を経由してご利用者様のご自宅までお届けしています。

お肉やお魚、加工品など夕飯の材料を中心に生鮮品でお届けしますので新鮮なうえ、調理もすぐにできます。

オススメ
コースです!

おまかせコース

※お肉の一部は、あんず店で
製造しています!

週2回
お届け

幅広い商品をご希望の方はこちら



お届け品は管理栄養士が
バランスを考慮し、組み合わせています!

【配送品目数】8~10品

【お届け内容】肉、魚、惣菜、練り製品、乳製品など

ご家庭の食生活に合わせ、
食品ごとに数量の増減が可能です!

月額の
料金目安

2人用

約29,000円

選べるコース

週1~2回
お届け



チラシの中から自由に商品を/
選びたい方はこちら

毎週発行するチラシから商品をご注文
いただきお届けします。

追加で便利な
定期配送品

毎回注文する商品がある方はこちら/
毎日必要な食品や長野県A・コープオリジナル商品など約15品の中からお選びいただと自動的に配送日にお届けします。



ご当地フェア



季節品単品注文



※お届け日はエリア別指定日になります。

今春よりWebでの注文受付けも予定しています!

お問い合わせは
まごころ宅配センターまで

TEL:026-214-7817 (平日9:00~17:00)

E-mail:magokoro-chain@nagano-acoop.co.jp

きるので便利です。また、お肉の一部商品はあんず店で製造しているのでフレッシュな状態でお届けします。日々の食卓に欠かせない、牛乳・たまご・納豆などの定期配送品もオプションで利用されている方も多いです。常備品としてご利用ください。

お店で買い物する時間にゆとりがない方、買い物を楽しむながらも荷物は軽減したい方などに便利なサービスです。是非、一度まごころ宅配をご利用してみてください。

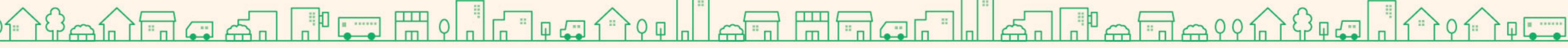


長野県A・コープオリジナル商品 新商品

信州プレミアムゴールドとは

信州産の厳選された原料を使用し長野県の製造所で作り上げた最高の一品です。

品質と味わいに徹底的にこだわったレストランクオリティで、信州の豊かな風土と職人の技が融合した逸品を、特別なひとときにお楽しみください。



信州プレミアムゴールド

信州プレミアムゴールド初商品

信州産牛肉と信州産豚肉100%使用 黄金比ハンバーグ

2/13(木)
発売

特別な日に食べる贅沢ハンバーグ

信州の豊かな自然が育んだ地元産の厳選牛肉と豚肉を、絶妙な黄金比「7:3」でブレンドしたこだわりのハンバーグが登場しました。この比率は、信州産牛肉の濃厚な旨味と信州産豚肉の柔らかな甘みを最大限に引き出すため、試行錯誤を重ねて生み出された究極のバランスです。

さらに、このハンバーグを包み込むのは、贅沢に仕上げた特製デミグラスソース。じっくり煮込んで引き出した深いコクと、香り高い風味が、ハンバーグの美味しさを一層引き立てます。ソースにはたっぷりの赤ワインを使用しており、芳醇な香りと滑らかな口当たりを実現。野菜の旨味も閉じ込められているため、一口ごとに奥深い味わいが広がります。

最大の魅力は、ご家庭で手軽にレストランクオリティの味を楽しめる点です。湯煎で温めるだけで、まるで出来たてのような美味しさが再現可能。忙しい日の食卓や特別な日のディナーにぴったりで、贈り物としても喜ばれる一品です。付け合せの野菜やパン、ご飯との相性も抜群で、食卓が一気に華やかになります。

信州の自然と食材へのこだわりが詰まった黄金比ハンバーグは、地元の美味しさを味わいたい方やお肉好きの方に、ぜひお試しいただきたい逸品です。



POINT!!
美味しい
食べ方

美味しさが長持ちするように個包装で冷凍してありますので、沸とうしたたっぷりのお湯に、凍ったままの商品を袋ごと入れ、再び沸とうしてからフタをせずに中火で約18分間温めてからお召し上がりくださいませ。



もやしのためのおいしいタレ

発売中

もやしがご馳走になる魔法のタレ

コストが良く栄養価も高い「もやし」をたっぷり美味しく楽しんでいただけるように開発したのが、こちらの「もやしがご馳走になる」特製タレです。信州の自然が育んだ風味豊かな米麹と、伝統的な製法で作られた天日塩を使用した塩麹を贅沢に配合。もやしの美味しさを最大限に引き出す自信作です。

タレを絡めることで、普段の食卓に手軽に一品追加できるだけでなく、もやし特有のシャキシャキとした食感と自然な味わいをより一層楽しめます。

さらに、もやし以外の食材とも相性抜群! 蒸し野菜や温野菜、鍋物の付けだれとしてはもちろん、パスタ、冷奴、蒸し鶏や茹で豚、焼肉などの肉料理にもぴったりです。グリルした魚やカルパッチョ、お刺身などの魚料理にも幅広くお使いいただけます。

POINT!!
もやしを
美味しく
調理する
ポイント

○茹である場合: 1袋(200g)のもやしに対し、2Lのお湯を沸かし、塩ひとつまみと酢大さじ1/2を加えます。これで青臭さを抑え、見た目を白く、シャキッとした食感に仕上げます。沸騰したらもやしを入れ、再沸騰後30秒~1分茹でザルにあげて冷まし、水を切ってからタレをかけてお召し上がりください。

○電子レンジの場合: 耐熱容器にもやし1袋(200g)を入れ、ふんわりとラップをかけて600Wで約3分加熱します。硬さが気になる場合は10秒づつ追加で加熱してください。加熱後、ラップを外して全体を混ぜ、水を切ってタレをかけなければ完成です。

もやしの美味しさを引き立てる特製タレで、普段の食卓が一層華やかに。箸が止まらず、あつという間に器が空っぽになってしまうかも?! なので、もやしは多めにご用意ください!!



長野県A・コープ
信州産牛肉と信州産豚肉 100%使用
黄金比ハンバーグ
599円
220g
1袋 (参考税込価格 646円)



長野県A・コープ
もやしのためのおいしいタレ
399円
200ml
1本 (参考税込価格 430円)

※写真はイメージです。※店舗により取り扱いの無い場合がございます。