



はっぴ〜たいむ



発行／編集
コープさっぽろ組合員活動委員会
南空知・石狩B地区
札幌市中央区北9条西23丁目1-20
TEL: 011-641-5571
FAX: 011-641-5573
2025年 7月7日発行 vol.166

あの"味ぽん"がバターと奇跡の出会い！

コープさっぽろ
先行発売

コープさっぽろの組合員さんと一緒に開発

バターを溶かさず、
そのまま使える！

新商品『バタぽん』登場！

コープ会の
リーダーさんと
試食してみました！

和えても！

かけても！

炒めても！

180ml



味ぽんと北海道産発酵バターを合わせた
その名も"バタぽん"！
味ぽんをベースに、風味高い発酵バターを
合わせ、コクがありながらさっぱりな
味わいに仕上げています。
これ1本でホイル焼き、ソテー、パスタなど
メニューの幅が広がります！

まさに禁断の美味しさ！！

いろいろなメニューに使いそう！

思ったよりもさっぱり☆

鮭のホイル焼きで試したい！

コクがあって美味しい

発酵バターの風味がリッチ♡

アスパラとほたてのバタぽんソテー

<材料 2人分>

ほたて貝	8個
アスパラ	1束
サラダ油	大さじ1
バタぽん	大さじ2

<作り方>

1. アスパラは根元部分の皮を薄くむいて4等分に斜め切り。ほたては余分な水けをふき取る。
2. フライパンにサラダ油を中火で熱し、アスパラを炒める。火が通ったら、一旦取り出す。ほたてを加えて、両面に焼き目がつくまで焼く。
3. アスパラをもどして入れてバタぽんを加え、炒めからめる。

バタぽんほうれん草パスタ

<材料 2人分>

パスタ	200g
ベーコン	100g
ほうれん草	
水	500g
バタぽん	大さじ2

<作り方>

1. ベーコン・ほうれん草は食べやすい大きさに切って油で炒める。
2. パスタを表示時間通り茹でる。
3. 1に茹でたパスタを加えてバタぽんを全体に絡める。



レモンに秘められた驚くべきチカラ！

ポッカサッポロ レモンのチカラ学習会

北広島エリア
リーダー会議レポート

5月21日、きたひろしま店にてコープ会のリーダーさんを中心にポッカサッポロさんをお招きし「レモンのチカラ学習会」を開催しました！

レモンの知られざるパワーを学習した後、ポッカレモンを使った調理を行いました。メタボ予防、骨粗しょう症予防や高めの血圧を下げる機能もあり！レモンの効能の多さにビックリ！毎日の生活にレモンパワーを活用しましょう！



第3回 委員(とみー)の...つ・ぶ・や・き



今回はカービー

今回は残念なキャラ弁の中でも、簡単キャラ弁センスのある方ならも〜っと上手にできる!!
任天堂のゲーム【星のカービー】
まずはスライスハムをご飯の上に

ドーン

と、乗せて・・・
あとはセンス良く海苔を切ってパーツを作るだけ

カービーお弁当出来たら、お写真お寄せください
かわいく出来るポイントなどもお待ちしております!!
あて先はこちら(下記の二次元コードから)



7月の予定【子育てひろば】



岩見沢東店 子育てひろばの部屋	10:30～12:00 火曜日	開催日程 詳しくはこちら 
びばい店 別棟会議室	10:00～11:30 火曜日	
えべつ店 店内会議室	10:30～11:30 火曜日	

アイデア募集中

地区ニュース【はっぴ～たいむ】の感想をお寄せください!
こんなこと知りたい!
こんなレシピ知りたい!
リクエストなど、
どんどんお寄せください～
コチラのフォームからお気軽に!
お待ちしております

ご意見箱は
コチラ



はっぴ～たいむに
作りましょう

