



今年で創業50周年
COCCO
コココタイム
TIME
2019 / 7月

夏は野菜コーナーにご注目！
夏野菜が勢ぞろい！

大切なあの人に特別な贈り物

2019 夏ギフト

物産館ではギフト用にたまごやその他の商品の発送を承ります。

贈り物の看板商品といえばこちら！

ココファームのたまご

生産農場から直接お届け



写真はたまご
40個入です。

40個入 **1,543円**

80個入 **2,880円**

160個入 **5,348円**

直営農場でうまれたたまごはギフトとしても喜ばれます。ご家族の人数に合わせて40個・80個・160個をご用意しております。

たまごのおいしさは
専用の醤油とふりかけで
より味に深みがうまれます！

たまご庵セット



たまご10個入×2
たまごかけ醤油

1,375円
(箱代込)

ふりかけ付 朝ごはんセット



たまご10個入×2
たまごかけ醤油
ふりかけ2種

1,875円
(箱代込)

たまご以外にも野菜や加工品もギフトでお届けできます！

ぱうんどケーキ 2個



ぱうんどケーキ2個
●味は選べる4種類
くりチーズ/りんご/くるみ

..... **1,234円**



蒸し焼き

精肉加工品人気No.1。特製タレに一週間漬け込み、表面はこんがり焼き上げました。

1,890円(箱代込)
(発送日より2日前にご予約ください)
※野菜との発送はできません。



卵白シフォンケーキ

..... **700円**

野菜・果物・加工品も発送できます！

店内の野菜・果物・加工品をお客様のお好みで詰め合わせてご希望のお届け先へお送りできます。まずはお気軽に物産館の総合案内までお尋ねください。

発送は物産館の総合案内までお尋ねください。

掲載商品は送料別となります。ご不明な点はお気軽に総合案内までお気軽にお尋ねください。

夏野菜の美味しい見分け方

- 【トウモロコシ】**
実の色は薄い黄色ものが甘いとわれています。皮がある場合は鮮やかな緑色がおすすすめ。すぐに食べない場合は皮つきをお選びください。
- 【ズッキーニ】**
皮全体に艶があり、全体のサイズが均一なのが良くとされます。
- 【ゴーヤ】**
夏野菜の代表。色が濃いほど苦味が強いと言われています。凹凸が多く、艶があり、固いものがおすすすめです。
- 【アスパラガス】**
鮮やかな緑色で穂先がしっかりし、茎が固くて太いものがベストです。
- 【オクラ】**
濃い鮮やかな緑色ではり艶があるもの。ヘタの切り口がみずみずしいものをお選びください。
- 【ピーマン】**
緑色が濃いもの。皮に色艶があるものを選びましょう。
- 【トマト】**
濃い赤色。ヘタの反対側に放射状の線が入っているものが甘く、みずみずしいといわれています。
- 【ナス】**
ヘタのとげが鋭く、艶と色が濃いもの、ヘタのすぐ下の部分が太いほうがおすすすめです。

※見分け方をご参考にしてください。品種によって変わる場合もあります。※時期によっては販売が終了している場合もあります。ご了承ください。

夏野菜の簡単ポトフ



- 【材 料】** 2人分
- ・ズッキーニ(1/2本)
 - ・トマト小ぶり(2個)
 - ・玉ねぎ(1/2本)
 - ・にんじん(1/2本)
 - ・オクラ 3本(下処理済み)
 - ・鶏ウインナー 2本
 - ・バター(適量)
 - ・水(300cc)
 - ・コンソメ(顆粒) 小さじ1
 - ・塩胡椒 適量

【作り方】

- 1 トマトとオクラは沸騰したお湯に入れて数秒おき冷水にいれます。
- 2 にんじん、ズッキーニは大きめにカットし、玉ねぎはくし切りにする。
- 3 鍋にバターを入れてトマトとオクラ以外の野菜を炒めます。
- 4 水とコンソメを入れて、沸騰したら蓋をして弱火で10分待つ。
- 5 鶏ウインナー・トマト・オクラを鍋に入れて、さらに蓋をして5分煮込む。
- 6 塩胡椒で味を調整して完成。

スタッフからひと言：野菜のうま味がしみ込んで深みのある味わいに仕上がります。物産館で揃う夏野菜でぜひお試しください。

※時間帯や内容が一部変更になる場合があります。

着物・浴衣のファッションショー

CMでおなじみ
29秒で着れる着物

2019.7.7(日) 12:30 ~ (30分程度)【中央ホール】



29秒で簡単に着られる着物の特許をもつCMでおなじみの仕立屋甚五郎が主催のファッションショーを開催いたします。時代の流れに合わせて変わりゆく最先端の着物の美しさをぜひお楽しみください。

※こちらは観覧無料となります。

たまご庵物産館にてくだものフェア開催

2019.7.13(土)~7.15(月) ※数に限りがあります。



ココファームの物産館にて『くだものフェア』を開催いたします。今回はスイカ(ひとりじめ)・ぶどう・プラムなど旬のフルーツを取り揃えております。暑い日はみずみずしいフルーツで乗り切りましょう。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



営業時間 物産館 / 9:00~18:00・レストラン / 9:00~16:30 平日は11:00からの営業
〒861-1312 熊本県菊池市森北 1077 TEL (0968)24-0007 / FAX(0968)24-5056
※カーナビでお越しの際は、住所での入力をおすすすめいたします。
http://coco-farm.co.jp/



創業 180 余年の老舗醤油屋さんと開発した たまごかけご飯専用の醤油！



シンプルだからこそ素材のおいしさが味わえる『たまごかけご飯』は、徹底した衛生管理と鮮度で明治時代から愛され続けている日本の伝統料理です。最近では TKG と略され数々の料理本が出版されていますが、やはりシンプルに醤油とたまごが定番として親しまれています。ココファームもたまごかけご飯に対する情熱が強く、「ココファームのたまごに合ったたまごかけ醤油を作りたい!」と創業 180 余年の老舗醤油屋さん和昔ながらの製法天然醸造方式で『たまごかけ醤油』を開発しました。この製造方法は麹菌などの力だけで発酵・熟成させるやり方です。通常より時間を要しますが、ココファーム

のたまごに合ったおいしい醤油ができあがります。少し薄めの味わいですが、たまごのおいしさを引き立て、たまごかけご飯がよりおいしく感じられます。さらに隠し味に鶏ガラスープも加わえ、より芳醇な一品に仕上がっています。ぜひたまごかけ醤油でたまごかけご飯をお召し上がりください。

たまごかけ醤油

遺伝子組み換えをしていない丸大豆のみを使用しました。日本伝統のたまごかけご飯には昔ながらの製造方法で造られた醤油でぜひどうぞ。

(200ml)411円



試してほしい“ココ流たまごかけご飯”の作り方



レストラン
メニュー

夏の食欲を刺激する ランチメニュー登場！



7月限定 平日ランチ (11時～14時半) まで

旬彩酢鶏ランチ

(ごはん・味噌汁・サラダ・漬物)1,080円

ココファームの鶏肉と地元生産者の野菜を黒酢ソースに絡めました。にんにくの香ばしさと黒酢の酸味が食欲をそそります。

7月限定 11時～16時半まで

トロピカルパフェ

.....(単品)420円

南国気分を感じられる夏パフェ。パフェの中に爽やかなフルーツゼリーが入っています。トッピングには生産者のフルーツを使用しています。
※生産者のフルーツを使用しているため、仕入れ状況によりフルーツの内容が変わる場合があります。

お役立ち
情報

ココメンバーズカードが 使いやすくなりました！



ポイントの有効期間が延長しました！

(変更前)最終 1年 ▶▶ (変更後)最終 2年
ご利用日から

※有効期間はご精算時にカードをご使用すると自動更新されます。

カードを紛失時、
再発行でポイントの
引継ぎができます！

今まではカードを紛失し再入会してもポイントの引継ぎができませんでした。お客様のご要望にお応えして、このたびポイントの引継ぎが行えるようになりました。※再発行時、カード代金200円は有償となります。

ココファームのHP
から会員様限定お買
い得情報をお知らせ
します。



[URL]
<https://www.cocco-farm.co.jp/members-card/>

ご入会は物産館レジにてお気軽にお申し付けください。

入会金200円/年会費無料/ポイント有効期間は最終ご利用日から2年間
お買い物金額540円から1ポイント加算 (20ポイントから対象商品と交換)

シュークリームグランプリ 2019 準グランプリを 受賞しました



6月15日・16日の2日間で開催された『UTG presents シュークリームグランプリ 2019 supported by FMK』にて、ココファームの『たまごのシュークリーム』が見事準グランプリを授賞しました。

約 12,000 名の方にご来場いただいた今回のイベントには 9 店舗のスイーツ店が出店し、自慢のシュークリームで投票数を競い合いました。ココファームは 2 日間で 1,646 個のたまごのシュークリームを販売。ご来場者の方から「いつもココファームにきてるよ」と

嬉しいお声掛けもいただきました。イベント全体では約 10,000 個のシュークリームが販売され、どの店舗も両日ともに完売となりました。出店した 9 店舗それぞれ見た目・味ともに魅力的で、授賞式では笑顔で互いの健闘を称えあいました。

ココファーム菓子工房のパティシエは「今回の受賞に満足せず、今後もチャレンジ精神をもって、よりよいスイーツ作りを行っていきたい」と話します。これからは菓子工房のスイーツをお楽しみください。

手作り菓子工房

夏にピッタリの スイーツが続々 登場します！

暑い日におすすめしたい期間限定スイーツが 7 月からお目見えします。毎年人気のマンゴー大福も季節限定で登場です。ぜひこの機会をお見逃しなく！



……(各種) 324円 ●ゼリーフェア 8月まで開催中！



太陽の日差しを浴びて育った完熟マンゴーとココファームのたまごをたっぷり使ったカスタードクリーム。アーモンドをまぶした生地はサクサク食感です。

●マンゴーシュークリーム 185円



大きめにカットしたマンゴー、生クリーム、スポンジ生地を求肥(ぎゅうひ)で包みました。パッションフルーツジュレも加わり爽やかな味わいの一品。

●マンゴー大福(季節限定) 324円

ゼリーフェアの期間中は
7種類のゼリーが登場。

- ◎コーヒー ◎オレンジ
- ◎マンゴー ◎ぶどう
- ◎桃杏仁 ◎レモン杏仁
- ◎グレープフルーツ杏仁

※飾りが一部変更になる場合があります。ご了承ください。

菓子工房では記念日 オリジナルケーキの ご注文も承ります！



ココファームのたまごを使ったオリジナルケーキ。ロウソクやメッセージチョコは無料でサービスします。詳しくは菓子工房までお尋ねください。