

コープの頒布会

2025年度
前期

期間：2025年4月～2025年9月(全6回) / 注文受付：3月31日(月)～4月4日(金)

全国の果物の優良産地の中から、旬の味にこだわったおいしい果実をお届けします。

旬フルーツ便

毎月第2回にお届け
Aコース
注文番号
2035

月々本体 **2,450円**
(税込 2,646円)

※お届け予定の産地が不作の場合、他産地の物をお届けする可能性があります。



和歌山県 紀ノ川農協 (不足時は、三重県御浜紀南農民組合産をお届けします。)

産直 カラマンダリン

温州みかんとマンダリンの交配種。小玉系ですが、糖度は高く濃厚な味が特徴です。みかんと同じように食べることができ、そのおいしさで人気があります。防腐剤不使用、ノーワックス。

2.5kg箱(L～3L寸)
12～18玉前後



和歌山県 紀ノ川農協

産直 セミノール

果皮は鮮やかな赤橙色で美しく、皮はむきやすいです。果肉は橙色で、やわらかく果汁が多く、さわやかな風味があります。種有り。防腐剤不使用、ノーワックス。

2.5kg箱(L～3L寸)
12～18玉前後



宮崎県

完熟マンゴー

宮崎の完熟マンゴー。果実1個ずつにネットをかぶせ、ハサミを使わず、完熟して自然に落下したものが出荷されます。

1玉350g
化粧箱



大阪府 なかむら農園

産直 ぶどうデラウェア

種なしで食べやすい甘みの強いデラウェアです。有機肥料主体に栽培しました。

1kg箱



山梨県加納岩果実農協

白桃

全国の一般的な規格よりも一回り大きな果実に、するりと剥ける皮をはぐと出てくる、しっかりどっしりとした果肉。果汁が多く糖度が高い、繊維が少なく、とろけるような歯触り。甘い大玉の桃です。

1.2kg
大玉4玉・箱入り

8月は8月18日(月)～8月22日(金)にお届けします



奈良県 奈良産直センター

産直 豊水梨

シャキシャキした歯ざわりとみずみずしくサッパリした甘さが特徴です。実の外側と芯に近い部分でも味の違いがほとんどなく、美味しく食べることができます。

1.7kg箱
4～8玉前後

受付時間が
変わります

お問い合わせ
センター



0120-709-502

3/31(月) 受付時間/月～金 午前8:30～午後8:00
まで 土 午前8:30～午後3:00

4/1(火) 受付時間/月～金 午前9:00～午後7:30
から 土 午前9:00～午後3:00

2025年4月2回

全国の果物の優良産地の中から、旬の味にこだわったおいしい果実をお届けします。

旬フルーツ便

毎月第3回にお届け

味自慢
コース

注文番号
2042

月々本体 **2,450円**
(税込 2,646円)

※お届け予定の産地が不作の場合、他産地の物をお届けする可能性があります。

4月



愛知県 JA 蒲郡市

なつみ

ハウス南津海

カラマンダリンとポンカンの交配種。5月に花が咲き、完熟し甘くなる4月以降が食べ頃となります。樹上で冬を越しているため見た目はボコボコしていますが、その分果汁が濃厚で香りも強くなります。種がありますが、手で剥いて中の袋ごとみかん感覚で食べられる品種です。

1.2kg (M~2L寸)
8~13玉程度

5月



熊本県天草ジューシー出荷組合

産直 天草晩柑

熊本県天草で栽培される天草晩柑は、出荷直前まで樹にならせて収穫しますので、そのおいしさは格別です。実ばなれがよく、さっぱりとした上品な甘さが特徴です。防腐剤不使用、ノーワックス。

4kg箱 (M~2L寸)
12~17玉程度

6月



宮崎県

完熟マンゴー

宮崎の完熟マンゴー。果実1個ずつにネットをかぶせ、ハサミを使わず、完熟して自然に落下したもののだけが出荷されます。

1玉 350g
化粧箱

7月



山形県

アンデスメロン

メロン栽培に適した水はけの良い砂丘地で栽培しています。昼夜の寒暖差が大きいため、より香りと甘みが強く育ちます。とろけるような果肉が特徴の食味の良いメロンです。

900g (2L寸)
2玉 (箱入り)

味自慢コース

8月

8月は8月25日(月)~8月29日(金)にお届けします



徳島県・JA 大津松茂

阿波おど梨

思わず踊りたくなるおいしさ、夏の風物詩を召し上がれ！日照時間の長さと旧吉野川の伏流水が育てた果肉はやわらかく甘みが強い梨。一口かじった瞬間に溢れんばかりの果汁が広がります。

2.5kg箱
6~8玉前後

9月



長野県 JA みなみ信州

豊水梨(優糖生)

産地である長野県下伊那地方は標高差が大きく、昼夜の温度差が梨の栽培に適しています。

2.5kg箱
6~8玉前後

注文方法は裏面をご覧ください。

※キリトリ(お申し込みのコースを切り取って保管してください)

滋賀県の蔵元選りすぐりの日本酒をお届けします。お気に入りを見つけてください。

毎月第2回
にお届け

注文番号

2080

月々 本体 **1,350円**
(税込 1,485円)

※包材を変更して
お届けする
場合があります。

近江米を味わう日本酒定期便

酒蔵探訪

5月



福井弥平商店

江戸時代中期、寛延年間に創業以来、270年以上にわたり高島町勝野で酒造りを続けております。近江の良質な米、比良山系の伏流水を使用し、飲むほどに良さがわかる、まろやかで旨みがあり、後味のすっきりした酒を目指しています。

7月

平井商店

ひと冬、ひと冬を大切に、昔ながらの手造りにこだわりながら「当蔵ならではの」と言われる酒を造るよう努力しております。

4月

北島酒造

北島酒造は日本酒一筋。創業から約二百年、先人の知恵の結晶と風土が生んだ伝統的な造りのもと、日本酒にしかない繊細な味わい、食との美味しい化学反応、時代にあった日本酒のあり方を追求し、発信しつづけていきます。日本酒はおもしろい！

9月

喜多酒造



1820年(文政3年)以来、近江の国の湖東平野の八日市でより良き喜楽長を求め酒造りをしております。麴による深い味わいが滑らかに、そして柔らかに広がる。口にすると、心が優しくなるような、そんな「たおやか」な酒を目指しています。

6月

神開



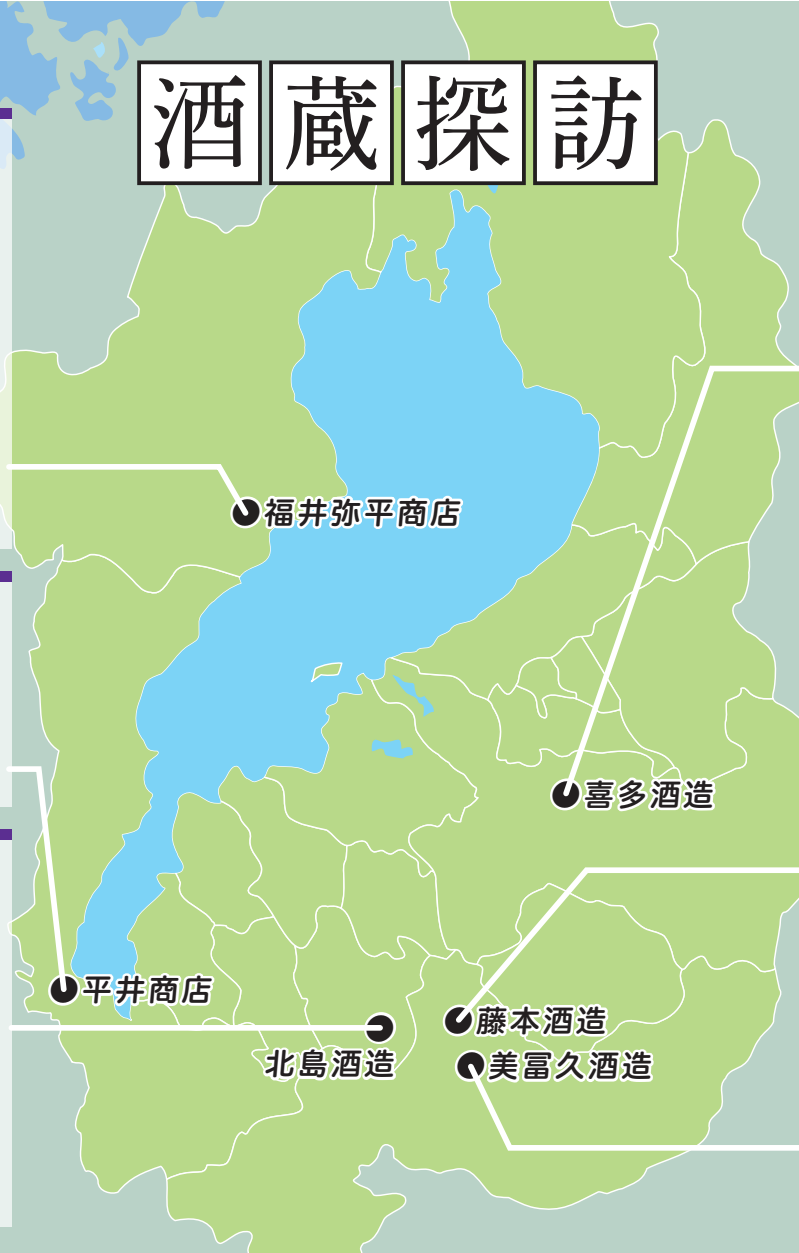
藤本酒造

藤本酒造は甲賀忍者の里として知られる甲賀市で、明和三年(1763年)ごろから代々お酒を製造しています。良質の水と近江米で醸された美味しい清酒を是非ご賞味ください。

8月

美富久酒造

自然、歴史、文化ゆたかな「近江の灘」甲賀より昔ながらの手造り地酒をお届けします。経験豊富な蔵人と、若い感性の魅力、知恵を出し合っって美味しい日本酒造りに邁進して醸し出したお酒が美富久のお酒です。



●福井弥平商店

●喜多酒造

●平井商店

●北島酒造

●藤本酒造

●美富久酒造

4月

湖西市 北島酒造



御代栄 純米酒 うちのみ 720ml

熟成されたまろやかさと、やわらかな酸味がどんな料理にも合います。お酒感しっかり、辛口ながら優しい口当たりの純米酒です。

アルコール度数 15.7%

5月

高島市 福井弥平商店



萩乃露 純米 まごころ 720ml

米の旨味を引き出す吟醸造りを行い、味わい深く、キレのよい純米酒に仕上がりました。冷はもちろん、燗で味わいが膨らみます。

アルコール度数 15%

6月

甲賀市 藤本酒造



神開 うち呑み 純米酒 レトロラベル 720ml

滋賀県産日本晴を9号酵母で仕込んだ純米酒です。磨きをあえて70%に抑える事で、軽快な中にもじんわりとした穀物由来の旨みの広がり、香ばしさを感じていただけます。

アルコール度数 15%

7月

大津市 平井商店



浅茅生 純米うち呑み酒 720ml

純米酒でありながら、さらりとした飲み口でお料理の味を引き立てる燗でも美味しいお酒です。

アルコール度数 16%

8月

甲賀市 美富久酒造



美富久 うちのみ 純米酒 720ml

滋賀県産酒造好適米を100%使用した、ほんのり吟醸香の漂うスッキリ飲める純米酒です。ふくよかな風味と角のない柔らかい味わいに仕上がっています。

アルコール度数 15%

9月

東近江市 喜多酒造



喜楽長 純米・美味 720ml

豊かに膨らむ上品な甘味と心地よい酸味が調和し、きめ細かく柔らかな味わいに仕上がりました。

アルコール度数 15%

22日金にお届けします
8月は8月18日(月)〜8月

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません ※アルコール類はアレルギー表示の対象ではないので表示していません。※酒類の消費税率は10%です。

注文方法は裏面をご覧ください。

※キリトリ(お申し込みのコースを切り取って保管してください)

シガフードプロダクツより 冷蔵にて鮮度逃さずお届けします。

毎月第3回
にお届け

注文番号

2066

鳥取こめ育ち牛 定期便

鳥取県で、飼料米や飼料稲を与えて生産した牛肉です。生産者や生産方法が明確です。

月々 本体 **1,980円**
(税込 2,138円)

<p>4月</p>  <p>産直 鳥取こめ育ち牛 冷蔵 ロースすき焼用 260g</p> <p>柔らかくうま味のあるロース肉をすき焼き用にスライスしました。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>5月</p>  <p>産直 鳥取こめ育ち牛 冷蔵 肩ロースしゃぶしゃぶ用 340g</p> <p>柔らかく適度な霜降りのある肩ロース肉をしゃぶしゃぶ用にうすくスライスしました。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>6月</p>  <p>産直 鳥取こめ育ち牛 冷蔵 サーロイン・ヒレステーキ用 200g (サーロイン120g×1枚 ヒレ80g×1枚)</p> <p>うま味のあるサーロインと赤身で柔らかいヒレ肉をステーキ用にカットしました。消費期限：お届け日含め4日</p>
<p>7月</p>  <p>産直 鳥取こめ育ち牛 冷蔵 ロース焼肉用 260g</p> <p>柔らかくうま味のあるロース肉を焼肉用にカットしました。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>8月</p>  <p>産直 鳥取こめ育ち牛 冷蔵 ロースしゃぶしゃぶ用 260g</p> <p>8月は8月25日(月)~8月29日(金)にお届けします</p> <p>柔らかくうま味のあるロース肉をしゃぶしゃぶ用にうすくスライスしました。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>9月</p>  <p>産直 鳥取こめ育ち牛 冷蔵 肩ロースすき焼用 340g</p> <p>柔らかく適度な霜降りのある肩ロース肉をすき焼き用にスライスしました。消費期限：お届け日含め4日</p>

※キリトリ(お申し込みのコースを切り取って保管してください)

シガフードプロダクツより 冷蔵にて鮮度逃さずお届けします。

毎月第2回
にお届け

注文番号

2059

平田牧場三元米うまみ豚 定期便

お米を飼料に配合することで食料自給率の向上に貢献できる「平田牧場三元米うまみ豚」、健康なお肉を一貫した品質管理でお届けします。

月々 本体 **980円**
(税込 1,058円)

<p>4月</p>  <p>産直 平田牧場三元米うまみ豚 冷蔵 ローステキカツ用 240g (3枚)</p> <p>「平田牧場三元米うまみ豚」のロース肉を使用。一枚約80gにカットしたテキカツ用です。トンカツやステーキにどうぞ。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>5月</p>  <p>産直 平田牧場三元米うまみ豚 冷蔵 肩ロース生姜焼用 300g</p> <p>「平田牧場三元米うまみ豚」の肩ロース肉を使用。生姜焼用に厚さを揃えました。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>6月</p>  <p>産直 平田牧場三元米うまみ豚 冷蔵 ヒレ一口カツ用 240g</p> <p>「平田牧場三元米うまみ豚」のきめが細かく良質なヒレ赤身肉を使用。一口サイズにカットしました。トシカツやソテーにどうぞ。消費期限：お届け日含め4日</p>
<p>7月</p>  <p>産直 平田牧場三元米うまみ豚 冷蔵 ロースしゃぶしゃぶ用 240g</p> <p>「平田牧場三元米うまみ豚」のロース肉を薄くスライスしました。うまみが多くやわらかなしゃぶしゃぶをどうぞ。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>8月</p>  <p>産直 平田牧場三元米うまみ豚 冷蔵 肩ローステキカツ用 300g (3枚)</p> <p>8月は8月18日(月)~8月22日(金)にお届けします</p> <p>「平田牧場三元米うまみ豚」の肩ロース肉を使用。一枚約100gにカットしたテキカツ用です。消費期限：お届け日含め4日</p>	<p>9月</p>  <p>産直 平田牧場三元米うまみ豚 冷蔵 バラしゃぶしゃぶ用 400g</p> <p>「平田牧場三元米うまみ豚」の三枚肉(バラ肉)を薄くスライスしました。お肉の甘みをお楽しみください。消費期限：お届け日含め4日</p>

注文方法 4月2回の注文書(おもて)の4ケタ・6ケタ注文欄に、4ケタ注文番号・数量をご記入ください。

お届け 今回登録(注文)いただくと、2025年9月まで毎月お届けします。
※共同購入または個配でお届けします。※途中での変更・取り消しは組合員コールセンターにお問合せください。

請求 商品代金は、毎月お届け時の「商品お届け表」にてご請求します。 ※個人配達ご利用の組合員さんで頒布会登録商品のみのお届けとなった場合にも、お届け時に利用料が発生しますのでご注意ください。

eフレンズ (インターネット)でも注文できます
<https://www.pak2.com/>
お買い物ページにログインし、「注文番号で注文」を選び、4ケタ注文番号と注文数を入力してください。