

ハピ・デリ！ 7月2回「ご当地マルシェ」に
南西ブロックおすすめ商品、ヤマダイ(株)の
「手緒里うどん」が紹介されました。
ぜひお試しください！



水に浸してから茹でること茹で時間軽減！ 手緒里うどんの茹で方をご紹介します

南西ブロック委員会おすすめ、ヤマダイ(株)の手緒里うどん。多加水製法と長時間熟成乾燥により作られた光沢のあるコシの強い風味豊かなうどんはモチモチ食感で、つるつとした滑らかな喉ごしは、これからの暑い時期にピッタリです。通常の調理だと茹で時間が約12分と長いのですが、暑い夏場におすすめの茹で時間軽減方法をご紹介します。

- ①乾麺が入る大きさのタッパーorバット
に手緒里うどんを入れます。
水を麺から1～2cm上まで注ぎ入れ、
40～50分そのまま置きます。



- ②乾麺が水を吸って、打ちたての生麺の
ようになりました。既に美味しそうで
期待が持てます！



- ③鍋に湯を沸かし、水を吸った乾麺を入
れます。かき回しつつ、再度沸騰して
から1分半～2分茹でます。



- ④茹で上がったら水でよく
冷やしてからいただきます。



【食べてみた感想】

普通に茹でるよりもモチモチして美味しい！

通常の茹で時間が約12分のところ1分半で茹で上がりますので、
10分半もの時短になりました！みなさんもぜひ一度お試しあれ。

総代候補者登録受付 始まっています

受付期間は、**2026年7月24日(金)17:00まで**

総代について詳しく
お聞きになりたい方は

総合企画室
0120-160-231
までお問合せください



コープデリ宅配のメインカタログ『ハピ・デリ！』が誕生して、
2026年で20年を迎えました。くらしの変化やニーズの多様
化に合わせ、選択肢を増やす取り組みを強化してきました。
これからも、組合員さんのくらしの変化によりそい「食べる
しあわせ」を食卓へお届けします。

2006年創刊号



2012年
ミールキットの先駆けとなる
そろってGood！がスタート



2025年
おかえりごはん
がスタート



開催
報告

第1回ほぺたんひろば

6月16日(火) コープデリつくばみらいセンター 参加者4名
6月17日(水) 常総市生涯学習センター 参加者7名

今年度初めてのほぺたんひろば。各会場、
商品を囲んで試食しながら、ざっくばら
んな意見交換を行いました。様々な年代の
方に参加いただき、おしゃべりして楽し
く交流することができました。



第1回おうちdeほぺたんひろば発送しました 登録20名

テーマ:エシカル

6月16日に当選した方へ、包装の無駄を省いた
「ラベルのない水」と「麻婆茄子丼の具」をお送り
しました。お湯をそそぐだけで、地球やカラダに
優しい特製ランチができますね。

