WEEKLY CO・OP
ウィークリーコープ
12月 第1週 | 2025年12月1日発行 | 本紙はおかやまコープの組合員さんにお配りしております

おかやまコープ 検索

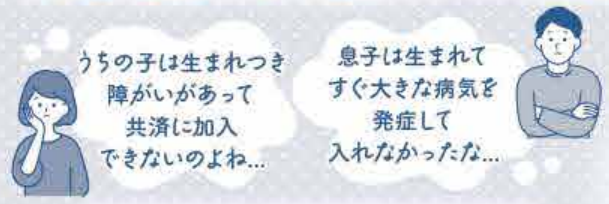
情報発信中!
Instagram Facebook

【CO・OP共済ニュース】

CO・OP共済のこども向け保障 たすけあい J1000円コースが お誕生前の赤ちゃんも申し込みできるようになりました!

組合員の想いから生まれた「お誕生前申し込み」

こどもの保障のことで 悩むママ・パパたち…



生まれたときの健康状態に関わらず、生まれた日から備えられる保障があればいいのに…

そんな想いがカタチになったのが、
お誕生前申し込み!

※初回掛金振替後、出生日に遡って保障が開始します。なお、健康保険適用とならない場合、共済金はお支払いできません。

《たすけあい》J1000円コース お誕生前申し込みで お誕生前の赤ちゃんも申し込めるようになりました!

※こどもを妊娠している女性がお誕生前申し込みの契約者となります。

お申し込みできる妊婦さんの年齢(申込日時点) **満18歳~満43歳**

妊娠週数(申込日時点) **妊娠22週未満** ※単胎または双胎妊娠が対象です。

安心ポイント1 お誕生日から保障が始まる!※

安心ポイント2 お子さまの健康状態に関わらずお申し込みいただけます

安心ポイント3 お申し込みは「お誕生前申し込み専用サイト」から
※お誕生前申し込みは、WEBでのみお手続きいただけます。

お誕生前申し込みをする場合には、妊婦さん自身が《たすけあい》加入(告知緩やかコース、J1900円コース、募集停止コースを除く)および告知事項Bへの回答が必要です。

●コープ共済センター お誕生前申し込み専用お問い合わせ先
0120-77-9431 月~土曜 9:00~18:00 日曜・祝日休業

契約引受団体/日本コープ共済生活協同組合連合会 K-85818-2410

((たすけあい)はご加入の生協によっては、その生協の加盟する連合会との共同引受になります)
<CO・OP共済に加入するには>出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になることが必要です。生活協同組合(生協)は、お店や宅配などでくらしに貢献しています。CO・OP共済は個人情報を大切にし、個人情報保護法を守ります。

お店からのお知らせ

12/7(日)は お急ぎください!

ポイント5倍!
ポイント5倍の対象です! ●クリスマス・迎春商品のご予約 ●生協の冬ギフト(カタログギフト) ●店内ギフト

今ついている価格よりさらにお得な **冷凍食品2割引!**

生協の冬ギフト(カタログギフト)の受付最終日!

ハッピーナンバーくじ開催 当日のお買物金額2,000円(税込)ごとに1枚配布 **商品券最大10,000円分が当たる!**

12/10(水)は コプカ特典4倍チャージデー! コプカ払いでポイントさらに5倍!

コープ総社東休業に関するお知らせ

コープ総社東およびコープ総社東に入店しているテナント各店は、2023年8月の火災以降、休業しております。あわせて、会議室などの店舗施設やサービスのご利用も中止しております。長期間にわたり皆さまにご不便とご心配をおかけしておりますことを、心よりお詫び申し上げます。

コープ総社東は、建築工事の入札が8月末に終了し、おかやまコープの内部基準に沿って、建築工事先を決定いたしました。今後、法的な手続きなどの各種申請が完了し受理された後に、本格的な建築工事を開始します。建築工事は2026年3月中旬の終了を予定しており、3月末の営業再開を目指してすすめております。なお、工事の安全を祈願し、9月25日(木)にコープ総社東現地にて地鎮祭を執り行いました。

新店となるコープ総社東は皆さまのご期待に応えるべく、くらしに欠かせない生鮮食品の品揃えをさらに充実させ、人気のコープ商品や地域産品を積極的に取り入れ、地域に密着したより快適にお買い物を楽しんでいただける店舗を目指します。

今後の営業再開等の情報は、ホームページや機関誌「くらしとなかま」等でお知らせしてまいります。

(公財)おかやま環境ネットワーク

今、岡山に自然史博物館を~自然の再生を考える~

ふるさと岡山の生き物や自然は県民共通の財産です。自然史博物館の意義を学び、設置の必要性について考える機会として今年度も4回連続の学習会を開催します。

③岡山の鳥や昆虫は? 未来のために楽しく学ぼう
日時 12月13日(土) 13:00~15:30
講師 丸山 健司氏(日本野鳥の会 岡山支部支部長)、難波 由城雄氏(生物生態写真映像作家)

④水辺の動物たちは? 自然史博物館でどう変わるの?
日時 2026年1月25日(日) 13:00~15:30
講師 中田 和義氏(岡山大学環境生命自然科学学域教授)、狩山 俊悟氏(元倉敷市立自然史博物館学芸員)

会場 いずれも オルガ5階会議室(岡山市北区奉還町一丁目7-7)
定員 各回40名(先着順) 参加費 無料
申込 企画名と参加企画回、参加者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号・メールアドレスをご記入の上、各企画回の一週間前までに事務局まで。 要申込 こちらから▶

●お申し込み/公益財団法人おかやま環境ネットワーク
〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7(オルガ6階)
E-mail :kankyounet@okayama.coop 携帯電話:070-2355-1420
※お寄せいただく個人情報は当財団の事業案内以外の使用や第三者への開示などは行いません。

第47回

ユニセフ ハンド・イン・ハンド募金 にご協力ください

おかやまコープはユニセフを応援しています

「手に手をとって」世界の子どもたちの幸せと明るい未来を実現するために、一人ひとりがボランティアとして参加する活動です。

今年のテーマ すべての子どもに生きる希望を!

世界各地で紛争や災害に苦しむ子どもたちへの共感と協力の輪を広げ、持続的な支援を推進しましょう。

店頭での募金活動

岡山西エリア	倉敷エリア	岡山東エリア
12月7日(日) 10:30~11:30 ●コープ大野辻 ●コープ大福 ●コープ福富	12月12日(金) 11:00~12:00 ●コープ倉敷北 ●コープ北畝	12月20日(土) 10:00~11:00 ●コープ東川原 12月21日(日) 10:00~11:00 ●コープ西大寺 ●コープ山陽
備北エリア	**井笠エリア**	**美作エリア**
12月9日(火) 10:30~12:00 ●サンパーク新見	12月15日(月) 10:30~11:30 ●コープ鴨方	12月16日(火) 10:30~12:00 ●コープ林田

おかやまコープのユニセフ活動はこちらから

昨年のようす

子どもたちの切なる願いをかなえるため、ご協力をお願いいたします。

生活協同組合おかやまコープ We Support unicef

個人情報について この紙面を通じてお寄せいただく個人情報は、おかやまコープで定める利用目的、規則などに準じて適切に管理、運用いたします。利用目的以外の使用や第三者への開示などは一切行いません。
〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7 おかやまコープ 機関運営・広報室
VEGETABLE OIL INK このチラシは環境にやさしい植物油インキを使用しています

ご意見・ご要望は 問合せセンター
0120-662-538
受付時間／月～金曜8:30～20:00 土曜9:00～17:00
問合せセンターへご連絡の際は電話番号をよくお確かめのうえ、お掛け間違いのないようお願い申し上げます。

ユニセフハンド・イン・ハンド 募金活動にご協力お願いします

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 10

美作エリア委員会

2025年テーマ

すべての子どもに生きる希望を！

コープ林田で店頭募金活動を行います
12月16日(火)10:30～12:00

こちらからも募金できます
- コープ林田サービスカウンター 1/4～3/28設置の募金箱
- 宅配のOCR注文書 2月2回～2月4回
- eふれんず

100 100 100 募金がたくさん集まると 100 100

ハンド・イン・ハンドとは

「手に手をとって」世界の子どもたちのしあわせと明るい未来を実現させるためにユニセフの保健、水と衛生、栄養教育、緊急援助等の事業への支援を通し「子どもの権利条約」がすべての子どもに守られるよう一人一人がボランティアとして参加する募金活動です。

100円でできること

- ポリオから子どもを守るための経口ワクチン4回分
- 1錠で4～5ℓの水をきれいにすることができる薬 125錠
- 病気にかかりにくくしてくれる栄養素ビタミンAのカプセル 33錠
- 子どもを寒さから守る大きめな毛布1枚 876円
- マラリアの原因となる蚊から家族を守る、防虫処理をした長期間使える蚊帳 3張 942円
- スケッチブック10冊とクレヨン10セット 1,642円
- 重度の栄養不良からの回復に役立つ栄養治療食50包（調理の必要がなく袋から出してすぐ食べられる） 2617円（2025年1月現在の価格）

このページに関してのお問い合わせは エリア事務局 TEL (086) 256-2677 FAX (086) 256-2585 (月～金曜9:00～17:00)

コレエシカル 組合員の声から生まれた「酢鶏セット」！

商品ものがたり

国産若鶏 酢鶏セット

コープCSネット5会員生協の組合員が参加して開発された第1号商品。「家族に野菜を多く摂らせたい」「アレンジメニューやかさ増しができるもの」「夕食のおかずで手早く簡単に調理できるもの」など、組合員の声から生まれた商品です。

商品特長

鶏から揚げは国産の若鶏むね肉を使用し、うすく下味を付け、肉のパサツキ感がでないようにやわらかく仕上げました。

たれは地鶏スープをベースに、明るめの色合いにすることで、野菜と肉の色がすっきりきれいに見えるようにしました。

すでに調理した鶏肉を使用しているため、ご家庭にある常備野菜（玉ねぎ・にんじん・ピーマンなど）と一緒に炒めてたれを絡めるだけで、簡単に本格的な甘酢鶏炒めができあがります。