

**宅配からのお知らせ**

# おかやま若鶏 キャンペーン!

おかやま若鶏 たくさん食べてね!

7月1回～7月4回まで「おかやま若鶏キャンペーン」です

7月1回の対象商品はこちら!  
 対象商品は全部で6品目!

おかやま若鶏  
もも肉ハーフカット  
600

おかやま若鶏  
もも肉切身 600

おかやま若鶏  
むね肉

注文番号・金額は今週配布のデリコをご覧ください。

ほかにも!

- おかやま若鶏 手羽元ひらき 800
- おかやま若鶏 皮なしむねミンチ 500
- おかやま若鶏 ささみすじ切り 400

## 今週は登録受付週!

### 利用登録商品とは?

ふだんよく使われる商品をご登録いただくことにより、毎週お届けします。  
 ※詳しくは今週配布のチラシをご覧ください。

注文書  
うら面

「オトクな」  
利用登録

新規登録はここで

「オトクな」利用登録商品は、いつでも一番お得な価格です。

「ベンリな」  
利用登録

新規登録はここで

「ベンリな」利用登録商品は、その週のデリコ(食品カタログ)と同じ価格です。

**お店からのお知らせ**

6/25(日)は  
**コープの日 組合員感謝デー**  
 ポイント5倍/冷凍食品4割引!

※カタログギフト「生協の夏ギフト」、「店内ギフト」、「うなぎの予約」もポイント5倍の対象です。

6/28(水)は特別ポイント5倍デー

チラシのお知らせ 6/23(金)～6/26(月) 「大生鮮市」 6/27(火)～6/30(金) 「涼味」

今年もコープ各店では **国産うなぎ蒲焼の予約**を受け付けています!

<一例>  
 愛知県産 うなぎ蒲焼(養殖)  
 1尾約165g  
 本体価格 1,680円  
 (税込参考価格 1,814円)

<ご予約特典>  
 1尾につき  
**50ポイント**  
 プレゼント!

ご予約受付期間  
 7/19(水)まで

お渡し日  
 7/24(月)・25(火)

※コープ各店のサービスカウンターへ商品代金を添えてお申し込みください。

**親子企画 「子どもたち!バスに乗ってヒロシマへ行こう」参加者募集**

2017

被爆地「ヒロシマ」へ行き、平和の大切さや平和をつくるために一人一人が出来ることを家族で考えてみませんか?

日時 **8月5日(土)** 応募期間 **6月30日(金)まで**

募集人数 **40名** ※応募者多数の場合は抽選とし、参加の可否は、7月14日(金)までにハガキでお知らせします

参加対象 組合員の親子(祖父母も可)。子どもは小中学生を対象とします。

参加費 **大人(中学生以上)2,000円 小学生1,000円**  
 ※資料代・入館料・ガイド料等 ●昼食は各自持参。(途中サービスエリアでも購入できます)

応募方法 ホームページ/FAX:086-256-2585/  
 メール:kumikatu@okayama.coop

※6/2週掲載の参加申込書に参加者のお名前(子どもさんは学年も)と電話番号(できれば携帯電話)、集合場所(岡山駅西口又はコープ倉敷北)、組合員コードを明記してお申し込みください。

お問い合わせ **組合員活動グループ ☎086-256-2570**(月～金曜 9:00～17:00)

**夏休みにおこづかいゲームを聞いてみませんか?**

「コープ委員会の企画」「子ども会」等で開催できます。親子でお金の使い方を勉強しよう!

所要時間 **70分～120分** 平日の**10:00～16:00**の間

★8～16名の小学生が集まればゲームに伺います。開催の1ヶ月前までにご相談ください。

★コープの会議室や公民館などでも開催可。

**参加費無料**

**概要** 小学生を対象にゲームをしながら、お金の大切さや考えながら使うことを親子で楽しく学べる企画です。おこづかいをやりくりして、自分の欲しいものを手に入れ、「自分らしいお金とのつきあい方」を考えます。

**内容** あらかじめ決めておいた欲しいものを手に入れるため、毎月のおこづかいをもらったり、イベントにお金を使ったりしながら、二年間の模擬体験をします。

**おこづかいゲームに参加された方の感想♪**

- お金を扱ったり、使い方を考えたりするのは難しいかな...と思いましたが、ちゃんと自分で考えて書くことが出来ていて、何より楽しそうだったので企画して良かったな...と思いました。
- 低学年の子も、中高学年の子もそれぞれに考えてお金を使っていたと思います。ゲームには色々な工夫があり、おこづかいをやりくりすることを楽しんでいました。LPAさんには一人一人に声かけして頂き、みんな楽しく参加することが出来ました。ありがとうございました。
- 子どもが考えるお金の使い方に新たな発見がありました!

**LPA(ライフプランアドバイザー)とは?** 組合員のライフプランニングについての専門知識(ファイナンシャルプランナーの国家資格)を持ったアドバイザーで、保障の個人相談や組合員向けの学習会などの講師・インストラクターとなる人です。

お問い合わせ / おかやまコープLPAの会事務局 ☎086-256-2522(受付時間/月～金曜 9:00～17:00)

## 産直 コープおかやま若鶏

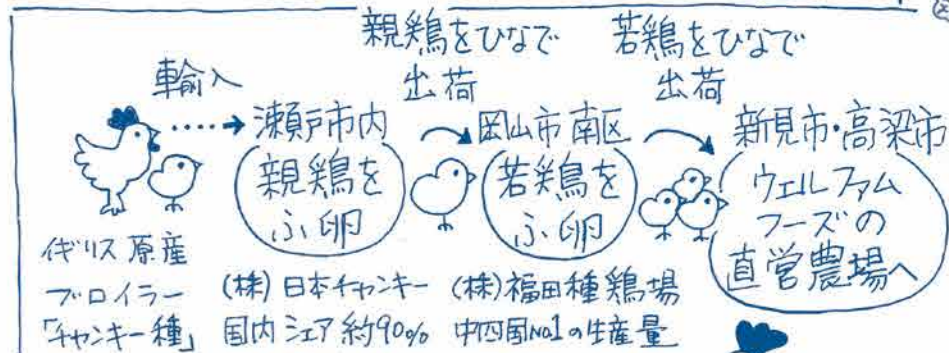
食料自給率UP!!  
飼料用米  
20%  
配合  
年間配合量  
約1950トン  
予定

おかやま産まれ・おかやま育ち、安全で安心な「産直商品」です。

POINT I 地産地消 産直3原則①生産者と生産地が明確  
自慢の若鶏です!

新見市・高梁市の18か所の直営農場で肥育。農場と加工場が近く、エサの調達・肥育から加工出荷まで「(株)ウェルファムフーズ」が一貫管理で行っています。

親鶏のふり卵から  
産み出し、出荷まで  
県内でできるのは  
岡山だけ!



POINT II 飼料が明らか 安全・安心  
産直3原則②飼料・肥育方法が明確

- 西配合飼料のポイントは…
1. 木酢酢炭炭素末吸着飼料(粉にした木炭に木酢を染み込ませたもの)
    - ・腸内環境が良好で健康
    - ・肉特有の臭いを抑える効果
  2. ビタミンE
    - ・抗酸化作用・鮮度維持・ヘルシーなチキン
  3. 飼料用米(20%配合)
    - ・食料自給率の向上

産直3原則③組合員と生産者が交流できる

POINT III 顔が見える声が聞ける  
産地とつながる  
おいしいときれいな  
空気で大切に育てた鶏  
衛生管理に重点をおき  
仕事に取組んでいます。

### 鶏肉のおいしい選び方 部位の特徴

- ・むね肉… 脂肪が少なく低カロリー・高タンパク。淡白な味なので 唐揚げやフライに向いています。
- ・ささみ… 最も脂肪が少なく、カロリーが低い。やわらか食感で 酒蒸しやサラダに向いています。
- ・手羽… セラミン質や脂肪が多く、中でも手羽元は肉付きがよいのが特徴です。
- ・もも肉… ほどよい脂肪があるので 固くなりにくく、うま味が強いのが特徴。人気の部位です。

### POINT IV むね肉をやわらかく調理する

- ・とりむね肉(1枚ぐらい)
  - ・塩(ひとつまみ)
  - ・水(大スプーン1)
  - ・肉は竹串で穴をあける。
  - ・袋に塩・水を入れて、しっかりもみ、10分位おく。
- さまざまな料理に使えます。(塩分ひかえめに調理してね!)
- { とりハム・天ぷら・蒸し煮 など }

再掲 聞いてみよう 「食品ロスの活用について」 7月5日(水)10時～12時 コープ総社東2階  
参加費…無料 託見…あり(1x100円) 締切 6/30(金) 詳しくは6月3週のワーリーコップをご覧ください。

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

### さっぱり、まるやか梅酢仕立ての人気の酢だこ

20年以上変わらない味が人気の「梅酢だこ」。真だこを使い、蒸し製法でだこ本来のおいしさを引き出しました。さっぱりまるやかな梅酢仕立てで、子どもさんや酸っぱさが苦手な方にもおすすめです。

おすすめポイント

- モロッコ、モーリタニア、スペイン産の身質がやわらかく食べやすい真だこを使用。樽でじっくり塩もみをして身を締め、スチーム加熱。ポイルではなく「蒸し製法」なので、真だこ本来のうま味やシコシコとした食感を損ないません。
- 調味液のベースとなる梅酢は、醸造酢に梅エキスを加えることで酸味をやわらげ、梅の風味と香りを生かしています。さらに、隠し味にりんご果汁を加えて醸造酢のコクを引き出し、酸味がツンとこない、上品な味わいに仕上げています。

商品ものがたり vol.132

組合員さんのおすすめの声  
さっぱりして美味しいです。酢もそのまま使えます。

さっぱり混ぜるだけでおいしい一品!!

和気郡 宇野野好江さん  
赤磐市 近江幸恵さん

CO・OP 梅酢だこ