

ホームページでもご覧になれます

おかやまコープ

検索

http://okayama.coop/

平和とよりよい暮らしのために

〒700-0026



おかやまコープ

岡山市北区奉還町1丁目7番7号  
 機関運営・広報室

本紙は、毎週、おかやまコープの組合員さんに、一部ずつお配りしております

CO-OP 宅配からの  
 お知らせ

今月  
 第3回は

ポイント5倍!



12月3回注文書で注文された商品が  
 ポイント5倍対象になります!



ポイントのご利用はこちらに記入



注文書  
 表面

ポイント欄	ポイントご利用の際は、「今回ご利用ポイント」欄にポイント数(100ポイント単位)をご記入ください。
ご利用可能ポイント	今回ご利用ポイント
7687ポイント	2200

この機会に  
 ポイントを  
 たくさん  
 ためてね!



貯まったポイントの使い方を掲載していますので、詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください。

くらしと生協  
 まいにち着る服 春号

●カタログを無料で  
 お届けします。

カタログが必要な方は、  
 12月3回OCR注文書  
 「資料請求など」欄に注文数  
 「1」とご記入ください。

●カタログお届けは  
 1月3回のお届けチラシセットにて  
 (12月25日~12月29日) 予定です。



CO-OP お店からの  
 お知らせ

コープの日 組合員感謝デー  
 12/10(日)はポイント5倍!



こちらポイント5倍の対象です。  
 ●クリスマス・迎春商品のご予約  
 ●生協の冬(カタログギフト)  
 ●店内ギフト ●羽毛布団のご予約

お急ぎください!  
 生協の冬(カタログギフト)の  
 注文締切は12/10(日)まで!  
 クリスマス予約商品の  
 注文締切は12/14(木)まで!

コープ歳末大抽選会開催!

只今コープ各店では1回のお買物金額1,000円ごとに抽選補助券を1枚配布しています。12/10(日)は抽選補助券5枚で1回抽選ができます。

コープ大野辻 コープ福富 コープ大福

コープ総社東 コープ山陽 の5店舗は、「がっつり肉祭り」も開催!

チラシの  
 お知らせ

12/8(金)~12/12(火) 「大生鮮市」

12/13(水)~12/14(木) 「とびっきり2Day's」

(公財)おかやま環境ネットワーク・市民のための環境講座

『コアノンロールと  
 リサイクルを学ぼう』のご案内

日時 2018年1月23日(火)10:00~12:00

場所 コープ総社東(総社市総社1370-3)

内容 コアノンロール(芯無トイレットペーパー)メーカーの  
 (株)西日本衛材による学習会

定員 40名 ※定員を超過し参加いただけない  
 場合のみ連絡します。

受講料 無料



申込 『1/23講座参加希望』とご記入の上、郵送、FAX、Eメールのいずれかで、  
 申込者全員の①氏名 ②電話 ③携帯電話 ④住所 をご連絡ください。

●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1-7-7(オルガ6階) Fax:086-256-2565  
 携帯電話:070-2355-1420 E-mail:kankyounet@okayama.coop

第39回 ユニセフハンド・イン・ハンド募金にご協力ください!

unicef

おかやまコープはユニセフを  
 応援しています

ユニセフハンド・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「子どもたちに生きるチャンス」



世界では、約5秒にひとりの子どもたちが予  
 防可能な原因で5歳の誕生日を迎える前に  
 命を落としています。おかやまコープでは、  
 今年度もユニセフの募金活動に取り組みま  
 す。世界の子どもたちに生きるチャンスを届  
 けるためにご協力をお願いします。

©UNICEF\_UNI182663\_Noorani

開催日(12月)	会場	時間
16日(土)	サンパーク新見	10:30~12:00
17日(日)	コープ大野辻	11:00~12:00
	コープ福富 コープ大福	
19日(火)	コープ北畝	10:30~11:30
22日(金)	コープ鴨方	10:30~11:30
	コープ林田	13:30~15:30
23日(土・祝)	コープ西大寺	10:30~11:30
	コープ東川原	
	コープ山陽	
	コープ総社東	10:00~12:00



ハンドベルの演奏と  
 ともに募金を  
 呼び掛けました。



(昨年の様子) チャリティコンサート  
 を開催しました。

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。



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





## ユニセフハンドインハンド in 新見

### 募金活動にご協力をお願いします



日時 12月16日(土)

10:30～12:00

場所 サンパーク新見

バルーンアートプレゼントや  
チャリティバザーをします

第39回テーマ

♡子どもたちに生きるチャンスを♡  
今でも約5秒に1人の子どもたちが  
感染症や栄養不良など予防可能な  
原因で5歳の誕生日を迎える前に  
命を落としています。

おかやまコープでは、1984年から  
ユニセフの取り組みを続けています。

## 年末におすすめしたい商品紹介

パート16

おかやま若鶏もも肉ハーフカット 600g

通常価格880円(税込950円) 1<sup>2</sup>/<sub>4</sub>回～1<sup>2</sup>/<sub>4</sub>回企画  
おかやま生まれ、おかやま育ちの若鶏。飼料と品質  
へのこだわり。肥育方法が明確。

そのまま食べられるプリッとむきえび 140g

通常価格498円(税込537円) 1<sup>2</sup>/<sub>2</sub>回企画

生のえびを産地で加工。解凍するだけで  
食べれる手間いらずな商品。

**簡単レシピ** 鶏肉のトマト煮込み (4人分)

### ＜材料＞

- ・鶏もも肉 (塩・コショウ・小麦粉…適量)
- ・玉葱 … 1/2コ
- ・にんにく … ひとかけ
- ・カットトマト缶 … 1缶
- ・サラダ油 … 大さじ1
- ・酒・トマトケチャップ … 各大さじ1
- ・砂糖 … 小さじ1
- ・塩・コショウ … 少々

### ＜作り方＞

- ① 鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、塩・コショウ・小麦粉をまぶしておく。鍋に油を熱し鶏肉を入れ焼きめがついたら取り出しておく。
  - ② ①の鍋にミジン切りにした玉葱・にんにくを入れ炒め、鶏肉を戻し入れ、カットトマト・酒・トマトケチャップ・砂糖を加え弱火で20分程度煮込み、塩・コショウで味を整える。
- ※ お好みで生クリームやパセリ、チーズをトッピングしても美味!!

北海道産秋鮭スモークサーモン切り落とし 40g×2

通常価格398円(税込429円) 1<sup>2</sup>/<sub>3</sub>回企画

北海道産秋鮭を塩のみで調味し、山桜のチップでスモーク。使いやすい切り落としタイプ。

レストランピザ 3枚

通常価格928円(税込1002円)  
1<sup>2</sup>/<sub>1</sub>回～1<sup>2</sup>/<sub>5</sub>回企画

8種の具材をトッピング。  
トスターに入るサイズ。

※企画回、価格は予定です。

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



北海道産秋鮭の色目と味を大切に、  
口あたりのよいスモークサーモンです。

商品ものがたり vol.153



北海道産秋鮭  
スモークサーモン 切り落とし

こだわりポイント

### 北海道産の秋鮭を塩のみで調味

北海道産の秋鮭を塩のみで調味し、低温でじっくり乾燥し、スモークしました。秋鮭の風味を大切に、しっとりとした口あたりのよいスモークサーモンです。スモークのチップはクセがないといわれる「山桜」のチップを使用しています。

### 使いやすい、切り落とし形態

ご家庭でサラダ、オードブルの他サンドイッチ等にも使いやすい、切り落とし形態にしました。使いきり個包装タイプ(2袋)です。

### 解凍の仕方

ご使用になる量を袋のまま冷蔵庫(10℃以下)に移し約3時間解凍してください。お急ぎの場合には、袋のままボウルなどにためた水に約30分間入れ解凍してください。



## ユニセフハンドインハンド in 新見

遊ぶに来てね♡ 募金活動にご協力をお願いします

日時 12月16日(土)

10:30～12:00

場所 サンパーク新見

バルーンアートプレゼントや  
チャリティバザーをします

第39回テーマ

♡子どもたちに生きるチャンスを♡  
今でも約5秒に1人の子どもたちが  
感染症や栄養不良など予防可能な  
原因で5歳の誕生日を迎える前に  
命を落としています。

おかやまコープでは、1984年から  
ユニセフの取り組みを続けています。

## 年末におすすめしたい商品紹介

パート16

おかやま若鶏もも肉ハーフカット 600g

通常価格880円(税込950円) 1<sup>2</sup>/<sub>4</sub>回～1<sup>3</sup>/<sub>4</sub>回企画

おかやま生まれ、おかやま育ちの若鶏。飼料と品質へのこだわり。肥育方法が明確。

そのまま食べられるプリッとむきえび 140g

通常価格498円(税込537円) 1<sup>3</sup>/<sub>2</sub>回企画

生のえびを産地で加工。解凍するだけで食べれる手間いらずな商品。



簡単レシピ 鶏肉のトマト煮込み(4人分)

<材料>

- ・鶏もも肉 (塩・コショウ・小麦粉…適量)
- ・玉葱 … 1/2コ
- ・にんにく … ひとかけ
- ・カットトマト缶 … 1缶
- ・サラダ油 … 大さじ1
- ・酒・トマトケチャップ … 各大さじ1
- ・砂糖 … 小さじ1
- ・塩・コショウ … 少々

<作り方>

- ① 鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、塩・コショウ・小麦粉をまぶしておく。鍋に油を熱し鶏肉を入れ焼きめがついたら取り出しておく。
  - ② ①の鍋にミジン切りにした玉葱・にんにくを入れて炒め、鶏肉を戻し入れ、カットトマト・酒・トマトケチャップ・砂糖を加え弱火で20分程度煮込み、塩・コショウで味を整える。
- ※ お好みで生クリームやパセリ、チーズをトッピングしても美味!!

北海道産秋鮭スモークサーモン切り落とし 40g×2

通常価格398円(税込429円) 1<sup>2</sup>/<sub>3</sub>回企画

北海道産秋鮭を塩のみで調味し、山桜のチップでスモーク。使いやすい切り落としタイプ。



レストランピザ 3枚

通常価格928円(税込1002円)

1<sup>2</sup>/<sub>4</sub>回～1<sup>3</sup>/<sub>5</sub>回企画

8種の具材をトッピング。トースターに入るサイズ。



※企画回、価格は予定です。

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



北海道産秋鮭の色目と味を大切にした、  
口あたりのよいスモークサーモンです。

商品ものがたり vol.153



北海道産秋鮭  
スモークサーモン 切り落とし

こだわりポイント

北海道産の秋鮭を塩のみで調味

北海道産の秋鮭を塩のみで調味し、低温でじっくり乾燥し、スモークしました。秋鮭の風味を大切にした、しっとりとした口あたりのよいスモークサーモンです。スモークのチップはクセがないといわれる「山桜」のチップを使用しています。

使いやすい、切り落とし形態

ご家庭でサラダ、オードブルの他サンドイッチ等にも使いやすい、切り落とし形態にしました。使いきり個包装タイプ(2袋)です。

解凍の仕方

ご使用になる量を袋のまま冷蔵庫(10℃以下)に移し約3時間解凍してください。お急ぎの場合には、袋のままボウルなどにためた水に約30分間入れ解凍してください。