



5月 第2週

2026年5月11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

宅配からの
お知らせ

お相手がコープの宅配をはじめると

お相手も!

〈お買い物2,000円分〉
2,000pt
ポイントもらえる!

あなたも!

〈お買い物2,000円分〉
2,000pt
ポイントもらえる!

お申し込みは

右の二次元コードから
紹介フォームにご入力いただくか、
下記問合せセンターへご連絡ください。



コープの宅配、
使ってみない?

職場の仲間
ご近所お友達も
対象です!

ご家族・ご親戚も対象!

宅配紹介特典

おかやまコープ未加入の方で、宅配をご利用される方限定となります。組合員と同一生計の方はご利用いただけません。

生活協同組合おかやまコープ 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
https://okayama.coop/ おかやまコープ 検索

くらしと生協 冊子 盛夏号

●カタログを
無料で
お届けします。
カタログが必要な方は、
5月4回OCR注文書
「資料請求」欄に
注文数「1」と
ご記入ください。



●カタログお届けは
6月2週のお届けチラシセットにて
(6月8日～6月12日予定です)

お店からの
お知らせ

5/17(日)は

キッチンフェアも対象!

ポイント**5倍!**
コプカ払い分でさらにポイント**5倍!**

合計
10倍!

今ついている本体価格より
**冷凍食品
20% OFF!**

ヨーグル商品大試食会 開催!

10:30～12:30 各店なくなり次第終了
14:30～16:00 ぜひこの機会にコープ商品の
味をお確かめください。

キッチンフェアのお申し込みは
6/7(日)まで!

漬け込み 材料、瓶等、各種取り揃えて
ありますのでコープ各店へ
シーズン到来! 是非お出かけください。

コープ総社東 建設状況に関するお知らせ

2023年8月の火災以降、コープ総社東の営業休止により、組合員の皆様には長期間にわたり多大なご不便とご心配をおかけしておりますことを、深くお詫び申し上げます。

2025年10月に提出いたしました大規模小売店舗立地法に基づく新設届につきましては、2026年3月をもって所定の手続きが完了いたしました。今後は、建物完成後の各種行政審査に向けた準備を進めてまいります。

建物本体の工事は、計画通り順調に進行しておりますが、新規オープン時期延期の原因となった受変電設備の入荷・設置時期に合わせ、内外装や仕上げ等の工程を柔軟に調整しながら工事を進めております。

また、受変電設備については、無事に調達先の目処が立ちました。設備の入荷日等を確定させたのち、それに沿った建設スケジュール組み立て、オープン予定日のご案内ができるように進めていきます。

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。

コープ総社東の
公式Instagramは
こちらから▼



前売券で
お買い得!!

世界最大級の大スペクタクル
スーパーミラクルイリュージョン

木下サーカス

期間 2026年6月27日(土)～9月27日(日) ●休演日がございます。
場所 JR北長瀬駅東800m 岡山ドーム東隣特設会場

ご注文方法 5月4回(5/18(月)～5/22(金)提出)の注文書にてご注文ください。

自由席 前売り券
組合員割引の前売券価格
1枚に 当日券よりもおとな**900円** 小ども**700円**おトク

●おとな 注文番号 003001 3,600円(税込)
●こども 注文番号 003002 1,800円(税込)
(3才～高校生) ※コープピーアンドエスでは「大学生・専門学校生」の取り扱いはありません。

翌々週 6/1(月)～6/5(金) お届け 宅配商品と一緒にお届けします。

●チケット注文後、キャンセル・返品・交換できません。
指定券の購入方法 ご購入の場合は今回の自由席券をお買い求めの上、サーカステケット取り扱いのコンビニでお買い求めください。詳しくは木下サーカスのホームページにて。

●お問い合わせは (株)コープピーアンドエス ☎ 086-256-7244 月～金曜 9:00～18:00

(公財)おかやま環境ネットワーク

ホタルが飛翔する季節になりました。里山へ観察に出掛けてみませんか?

① なたさきホタル観察会

●種類: ゲンジ&ヘイケ 要申込
集合場所でホタルの生態を学んだあと、歩いて移動します(往復で約4km)。奥迫川で小休止の後、解説を受けながら観察します。
日時 5月31日(日) 18:00～21:00(予定)
集合 岡山市灘崎公民館迫川分館 (岡山市南区迫川1873-1)
定員 20名、小学生以上 (未成年者は保護者同伴) 締切 5/24(日)
参加費 無料



② 岡山村田製作所・ホタル観察会

●種類: ゲンジ 要申込
養殖したゲンジの幼虫をピオトープに放流しています。上陸状況等から、直前に中止する場合がございます。
日時 6月6日(土) 19:30～21:00(予定)
集合 岡山村田製作所ピオトープ (瀬戸内市邑久町福元77)
定員 100名、小学生以上 (未成年者は保護者同伴) 締切 5/31(日)
参加費 無料



③ 大野川ホタル観察会

●種類: ゲンジ 要申込
調査方法の説明を受けた上で、みんなで飛翔数をカウントします。
日時 6月13日(土) 19:00～21:00(予定)
集合 大野公会堂 (岡山市北区御津大野)
定員 30名、小学生以上 (未成年者は保護者同伴) 締切 6/7(日)
参加費 無料、お弁当[要申込]ご希望の場合700円/食



④ 蛭遊の水辺・由加ヒメボタル観察会

●種類: ヒメボタル 要申込
県南でも陸生のヒメボタルがたくさん見られる場所です。飛翔が始まる時間が遅くなります。途中でお帰りになられても結構です。
日時 6月27日(土) 19:00～22:00(予定)
集合 蛭遊の水辺・由加(倉敷市児島由加347番地)
定員 30名、小学生以上 (未成年者は保護者同伴) 参加費 無料 締切 6/21(日)
◆主催: (公財)おかやま環境ネットワーク



ご案内のみ 山南ホタル祭り ●種類: ゲンジ&ヘイケ
日時 6月6日(土) 18:30～20:30(予定)
会場 西大寺一宮公園(安仁神社に駐車して会場まで徒歩約15分)

抽選 応募者多数の場合は抽選(おかやま環境ネットワーク個人会員を優先)。抽選結果はメール等でご案内致します。

申込 締切日までに、企画名、代表者の氏名・年齢・郵便番号・住所・携帯電話番号・メールアドレスと同行者全員の氏名・年齢、お弁当申込数(企画③のみ)をご記入の上、Eメールで環境ネットワークまでお申込ください。

その他 小雨決行(強風時や警報発令時は中止)。ただし、企画③は、5月22日までに中止判断しメール等でご連絡する場合がございます。

●お問い合わせ/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への使用や第三者への開示などを行いません。

今年度のおすすめ商品 コープの岡山県産米シリーズ



岡山でつくられた「おいしいお米」
「地産地消」の商品です!

コープこしひかりは
開業40周年



粘り・コシ・風味を
兼ね備えた一番人気!



岡山県中北部の肥沃な大地と清らかな水で育てられた、おいしさと環境保全を考えたお米です。栽培履歴の記帳を推進、残留農薬検査など安全性も確認し、循環型農業を応援する取り組みもすすめています。



里海の「牡蠣の殻」で育てた里海米

里海のカキ殻で作った土づくり資材(土壌改良の効果)を活用し、栽培された「里海米」。おかもやまコープは「瀬戸内がきからアグリ推進協議会」販売部会(部会長)として里海米などの普及に取り組んでいます。

循環型農業を応援 (勝英地域の取り組みの一例)

家畜から出るフン尿を活用して堆肥をつくり、その堆肥が農産物を育て、この農産物が飼料となり家畜を育てるのが「循環型農業」です。



コープあきたこまち
コープあきたこまち 無洗米
こしひかりの特徴を引き継ぎ、粘り、ツヤ、風味に優れたお米です。



コープ朝日
コープ朝日 無洗米
瀬戸内の温暖な気候の中で育った岡山にしかない伝統のお米、朝日米です。



コープきぬむすめ
コープきぬむすめ 無洗米
絹(きぬ)という名前の通り白く美しいお米で粘りが強く、ふっくらした食感です。

※コープ地域づくり協働基金へ商品の利用1点につき0.2円が積み立てられます。

「無洗米」の利用がオススメ!

「無洗米」は、通常のお米(精白米)に残っている肌ヌカを、あらかじめ工場でのぞいています。だからとぐ必要がなく、排水が出ないので環境保全にも効果的です。



毎日食べるお米だからエシカルがいいね!

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)

下ごしらえ不要で時短調理!
そのまま使える人気の大豆ドライパック。

商品ものがたり

コープ大豆ドライパック

人気の秘密

下ごしらえ不要、缶(袋)を開けたらそのまま使える!
缶を開けてそのまま使えるので調理時間も短縮。大豆の水分を使って真空状態で蒸し上げているので、豆そのもののうま味、ホクホクとした食感が楽しめます。

素材本来の風味や食感が楽しめる、ドライパック製法!
素材を缶に詰めて中の空気を抜き、高真空状態にしてから高温の蒸気で蒸し上げるのが「ドライパック製法(缶)」。通常の水煮のように水を加えないため、「ドライ」という呼び方をしています。素材本来の風味・食感が楽しめるのが、ドライパックの魅力です。

組合員さんのおすすめの声

大豆ドライパックと豆腐とドライひじきをマヨネーズ、めんつゆ、すりごまと合わせると簡単にサラダも作れるので常にストックしています。

真庭市 元島さん