



お友だちにも  
 お知らせください

# Hello Baby Set

もれなく全員にプレゼント!

未来を見つける小さなキミを

おかやまコープも応援しています



コープけ  
 スタイ

コープけ  
 指人形

対象

岡山県在住で親子  
 (母子)手帳交付から  
 2歳のお誕生日まで  
 のお子様がいらっしゃるご  
 家庭(玉野市は除く)

Hello Baby Set  
 応募専用サイト



ここにコード  
 を入力!

申し込みコード

**WE2202**

申し込みの際は  
 申し込みコードをご入力ください。

※お子様一人につき1セットプレゼント。  
 ※すでにHello Baby Setをお届けしているお子様は対象外です。  
 ※スタイの色は選べません。  
 ※プレゼントは予告なく変更になる場合がございます。また、新型コロナウイルスの影響でお届けにお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。  
 ※写真はイメージです。  
 ※お子様とご同居のご家族がお申し込みください。

お問い合わせ  
 お申し込みは

生活協同組合おかやまコース 問合せセンター  
 受付時間/月~金曜8:30~21:00 土曜8:30~18:00

0120-662-538

おかやまコープ 子育て

検索

<https://okayama.coop/>



3/6(日)は

## コープの日 組合員感謝デー

今ついている価格よりさらにお得な

ポイント**5倍!** 冷凍食品**2割引!**

コプカプレミアム特典チャージデー!

2/28(月)~3/6(日)は

連続 **ポイント5倍!**開催中!

3/5(土)は

コプカプレミアム特典  
 2倍チャージデー

チラシの  
 お知らせ

3/9(水)~3/10(木) 「とびっきり2Day's」

3/11(金)~3/14(月) 「まんなかの市」「創業祭・週末のごちそう」

コープピーアンドエスのくらし応援サービスをご利用ください

## イージーオーダースーツ 展示販売会を開催します

スーツ、ジャケット、パンツ、ワンピース、アンサンブルスーツなど  
 ご要望にそってお仕立ていたします。

メンズ・レディースとも

1着 **29,500円~**  
 (税込32,450円~)

組合員  
 特典

ご購入金額10,000円(税込)ごとに  
**クオカード  
 500円分プレゼント!**

会場 **おかやまコープ オルガ5階会議室**  
 (岡山市北区奉選町一丁目7-7)

日時 3月18日(金) 14:00~19:00  
 3月19日(土) 10:00~18:00  
 3月20日(日) 10:00~17:00



※新型コロナウイルス感染拡大状況により、やむを得ず開催を中止する場合がございます。

●主催:京都 洋服のひらつか ☎075-706-1500(水、祝日を除く10:00~18:00)  
 ●お問い合わせ:コープピーアンドエス ☎086-256-7244(月~金9:00~18:00)

かしこく暮らす

## 処方せん保障の 個人相談会

わが家にあった  
 保障に、見直し  
 してみませんか?

相談無料

要予約



相談の時間 一人あたり50分

お申し込み 相談日の1週間前  
 までにご予約ください。(受付は  
 先着順です)

●コープ福富は共済カウンターでのご相談になります。それ以外は会議室でのご相談になります。  
 ※新型コロナウイルス感染拡大防止のために、予約受付を中止する場合があります。マスクの着用をお願いします。

会場	日程	
オルガ	4/20(水)	5/18(水)
コープ大野辻	3/24(木)	4/9(土)
コープ西大寺	4/2(土)	4/18(月)
コープ北畝	3/22(火)	3/26(土)
コープ東川原	4/15(金)	5/20(金)
コープ福富	3/19(土)	3/23(水)
コープ大福	3/26(土)	4/15(金)
コープ総社東	3/19(土)	4/16(土)
コープ倉敷北	4/9(土)	4/19(火)
コープ鴨方	3/19(土)	4/14(木)
コープ林田	4/16(土)	4/25(月)
コープ山陽	4/9(土)	4/13(水)
真庭センター	4/26(火)	5/24(火)
井原センター	3/22(火)	4/26(火)
新見センター	4/26(火)	5/24(火)

## 個人相談に参加された方の感想

今後の課題が見えてきました。

自分なりに考えて家計の運営を行っていますが、果たしてそれが偏っていないか、もっと違った見方、合理的な方法が無いかと不安でした。相談していただく中で、自分の方向性や今後の課題が見えてきました。

保険の満期が近づき、今後どうする方が良いのか分からず困っていました。

大変親切に相談させていただき安心しました。分かっているつもりでも分かっていませんでした。保険会社に確認してまた相談させていただきます。

保険の見直しについて不安でした。

良く分からない事も多くて不安でしたが、色々聞くことができ良かったです。こちらの質問にも的確なアドバイスをいただきありがたかったです。

今後の見直しを持つことができました。

詳しく相談にのっていただき、参考になるアドバイスがたくさん聞けました。あらかじめこちらで整理していた資料もほめていただき、今後の見直しを持つことができました。



おかやまコープ 仲間づくり共済推進グループLPA(ライフプランアドバイザー)の会事務局 ☎086-296-9911 (月~金曜 9:00~17:00) [CO-OP共済ニュース]

あなたはどれ派?!

## コープのドレッシング



美味しさイロイロ

ワークリー作成委員会  
チーム東岡山

「どれが美味しい?」「試してみたいけど、余らせるともったいない。。」  
私たちのおすすめのドレッシングと余った時の活用法をお知らせします。

### 定番 深煎り胡麻ドレッシング

子供から大人まで愛される  
安心の定番商品です。ね〜♪  
美味しさの秘密は粒ごま  
すりごま ねりごまをぜいたくに  
使用! 粒ごまとすりごまは  
高温で焙煎し 風味をアップ  
一番搾りのごま油をプラスしてコクのある  
味わいに仕上げています。



### 濃厚シーザーサラダドレッシング

3種のチーズ(ペコリーノ・ロマーノ、チェダー  
チーズ、パルメザンチーズ)使用で濃厚なコクと  
燻製の香りがすばらしい! 本格的なドレッシング!



### リニューアール 大分産バジルのドレッシング

全国の組合員さんの声  
に応じて復活! バジル  
は大分県産のものが  
100%使用されていて、  
とても風味豊かです。  
ドレッシングとしてはもち  
ろんですが、洋風の魚料理のソース  
などにしても合いそうです。



## あまった時のアレンジレシピ

### 胡麻ドレッシングで簡単アレンジ♪ 棒棒鶏のタレ

- ◇コープ深煎り胡麻ドレッシング 大さじ4
- 豆板醤は  
お好みで調整  
してください。
- しょうゆ 各小さじ1
  - ごま油 各小さじ1
  - 豆板醤 各小さじ1/2
  - にんにく すりおろし 各小さじ1/2
  - しょうが(チューブ) 各小さじ1/2

↑↑上の材料を混ぜ合わせて、  
蒸し鶏や市販のサラダチキンの上にかけて、  
千切りのわらび、白ネギをそえて食べてみてね!!

### 鶏肉のシーザードレッシング炒め

- <材料>
- 濃厚シーザードレッシング 130cc
  - とりもも肉 200g
  - 玉ねぎ 1/4コ
  - ピーマン 1コ
- 肉の下味  
塩、コショウ、酒、しょうゆ、卵、片栗粉

- <作り方>
1. とりもも肉は1口大にきざかりに7、下味をまよめ
  2. 1に卵と片栗粉をおし、片栗粉(大)で揚げ焼きにする。
  3. 2に火が通ったら野菜を入れて軽く炒める。
  4. シーザードレッシングを入れ、全体を絡めたらできあがり!!
- ※仕上げに炒りごまをかけるとうま味UP!

### <洋風トマトすき焼き鍋>

- 富山コープ  
委員会さん  
考案
- バジルドレッシング 1/2本
  - すき焼きのタレ(ストリート) 100mL
  - カットトマト 1パック
  - 鶏肉、お好みの野菜、チーズetc.
- ④を鍋で煮込み、鶏肉→火の通り  
にくい野菜→通りやすい野菜の順に  
煮ていけば出来上がり!
- ☺すき焼きのタレが洋風に大変身! この鍋の  
ためにドレッシングを買いたいと思える味です。

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



C-1グランプリ 2021 宅配・店舗部門殿堂入りの人気商品

商品ものがたり

強いコシ、もちもちの弾力。讃岐の食感を、冷凍でお手軽に。

～“うどん県”香川でつくった、手打ちに近い仕上がりです～



冷凍讃岐うどん

商品特徴

絶妙な加減にゆで上げた  
うどんを急速凍結。  
うどんのおいしさは、噛んだ瞬間の  
もちもち感と、その後に続くコシの  
ある歯ごたえ、なめらかなどごし  
で決まります。一番おいしい加減を  
見極めてゆで上げ、すぐさま急速  
凍結しました。

製造工程の工夫により、  
手打ちの食感を再現。  
讃岐ならではの強いコシと弾力を出すために、原料  
はコシの出やすい小麦粉を使用。さらに、小麦粉に  
含まれるグルテンが強く形成されるよう、手打ち製  
法を模して機械で再現。生地をまんべんなく練って  
延ばす工程を繰り返し、さらに熟成させることで、も  
ちもちとした弾力のあるうどんに仕上げました。

内袋のまま電子レンジに  
かけるだけの簡単調理。  
たっぷりのお湯で約1分ゆでるか、電子レンジ(500W～  
600W)で約4分温めるだけで、打ちたて、ゆでたての讃  
岐うどんができあがります。電子レンジ調理の場合、内  
袋のままチンすることができてとても簡単。皿に移して  
ラップをかける手間がいらず、加熱後も開封しやすく便  
利です。

