



宅配からの
お知らせ **たべてん便**

生協の夏ギフト

まもなく受付終了です!

ご注文は
お早めに!



保存版
カタログ
無料
配布中

ご注文
締切日

班配・個配・コープステーション	7/28(金)まで
店舗	7/30(日)まで
eギフト	8/1(火)まで

カタログは配送担当者またはサービス
カウンターまでお申し付けください。
※夏ギフト専用の注文書でご注文ください。

カタログ掲載全品
配送料・クール代込み

「お中元」のしほ他に
「御供」や「御祝」なども
お付けできます。

くらしと生協 まいにち着る服冊子 秋号

● **カタログを無料で
お届けします。**
カタログが必要な方は、
7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
8月2週のお届けチラシセットにて**
(8月7日～8月11日予定です)

お店からの
お知らせ **7/16(日)は**

ポイント5倍!

「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。

今ついでに価格よりさらにお得な
冷凍食品2割引!

生用のうなぎの予約受付は7/23(日)まで!

お店でご予約いただくと1点につき各ポイントプレゼント!

チラシの お知らせ	7/26(水)～7/27(木) 「とびっきり2Day's」	7/28(金)～7/30(日) 「土用の丑の日」
--------------	----------------------------------	-----------------------------

(公財)おかやま環境ネットワーク

シンポジウム「くらしを支える生態系サービス ～いま考えたい生産者と消費者のつながり～」

食卓や住宅など私たちの身近な暮らしを支える生産現場は、どうなっているのでしょうか。森・里・海連携学の第一人者である田中克氏(京都大学名誉教授)をお迎えし、くらしを支える岡山の豊かな生態系サービスの重要性と将来の課題について、市民の視点で考え直してみませんか。そして生産者と消費者がこれまで以上につながり、持続可能な安全・安心なこれからのくらしを一緒に見出しましょう。

田中克氏の記念講演(「森里海」を紡ぎ直す～生産と消費をつなぐ「いのちの循環」～)と、森林・農業・水産・行政の報告を交えたパネルディスカッションを行います。

日時 7月29日(土) 13:30(13:00開場)～17:00

集合 オルガホール(岡山市北区奉還町1丁目7-7) **要申込**

参加費 無料 **定員** 会場参加(定員100名)
オンライン視聴(Youtubeライブ配信)

申込 二次元コードから案内チラシをご覧いただき、チラシ裏面下段にある申込用二次元コードから、会場参加・オンライン参加別に、お一人ずつお申し込みください。

●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 岡山市北区奉還町一丁目7-7(オルガ6階) Fax:086-256-2565
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での使用や第三者への開示などは行いません。

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

ピアノ調律 買取り・移動サービス

県内全域
対応

お申し込みは
お電話で!

提携先:
ピアノハウス調律
リフレッシュセンター



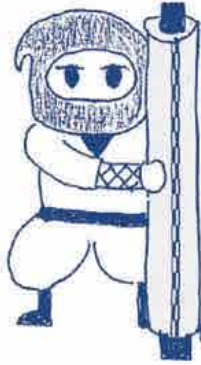
おかやまコープ組合員調律料金

アップライト ピアノ	1台 11,000円 (税込12,100円)	グランド ピアノ	1台 13,000円 (税込14,300円)
---------------	----------------------------------	-------------	----------------------------------

組合員特典 調律の際に、ピアノ内部の簡易清掃をさせていただきます。
(ご自宅の掃除機をお借りします。)

●お申し込み、お見積もりは下のコープピーアンドエスまでお電話でご依頼ください。
●修理やオーバーホール等のお見積もりでご訪問させていただき契約にいたらない場合には、
税込2,200円の出張料金をいただきます。

コープピーアンドエス Tel.086-256-7244 (月～金曜 9:00～18:00) 〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7 オルガ1階



夏休み親子 de エシカル☆ラボⅢ

実験室

～無駄をなくそう! 忍法使い切りの術～

たべるたいせつプロジェクト



こちらからも
お申し込み
いただけます。

人気企画の第3弾! 簡単な実験を通じて、親子で楽しくエシカルや環境について考えてみませんか?
夏休みの自由研究にも!

★日時: 8月1日(火) 10:00～12:00(予定)

★場所: コ-プ 西大寺 2階

★参加費: 1人100円 ★託児はありません

★募集人数: 親子20組40名程度(大人だけの参加もOK)

★持ち物: 筆記用具、飲み物、マイバック

<スケジュール>

9:45 受付開始
10:00 開会
10:10 ペープサート①
10:20 実験開始(重曹のふしぎ)
10:50 ペープサート②
11:00 工作開始(フォトフレーム作り)
11:30 試食
11:45 ワークシート答え合わせ
認定証の説明、アンケート記入
12:00 閉会

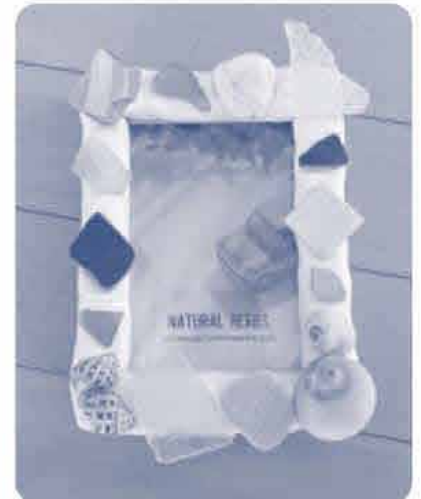
*応募者多数の場合は抽選となります。7月28日までに参加の可否を電話でご連絡いたします。

*ヨーグルト、チョコレート等の試食があります。アレルギーのある方は保護者の方で確認、対応をよろしくお願いいたします。

申込締切日: 7月21日(金)

*二次元コードまたは下記の電話番号からお申し込みください

問い合わせ・申し込み: 岡山東エリア事務局 ☎ 086-256-2677



* 工作(フォトフレーム)のイメージです。

* 応募の際にいただいた個人情報は厳重に管理し、目的以外には使用しません

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、まろやか梅酢仕立ての人気商品。

商品ものがたり



CO・OP 梅酢たこ

20年以上変わらない味が人気。蒸し製法で、真だこ本来のおいしさを引き出しました。さっぱりまろやかな梅酢仕立て。酸っぱさが苦手な方や子どもさんにもおすすめです。

こだわりのポイント

- モロッコ、モーリタニア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ジ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、酸味がマイルドで、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。

組合員さんのおすすめの声

梅酢たこにきゅうりを入れて酢の物にします。とても簡単で、美味しいです。

梅酢たこはキュウリで夏はさっぱり酢の物が大好きです。キュウリ多めで梅酢の酸味とちょうど良く大葉も少し入れると香りが豊かになります。



匿名希望さん



まっちゃさん