



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

宅配からの
お知らせ

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!

未来をつめる小さなキミを

おかやまコープも応援しています



子育てに
奮闘中のママと
パパへの
お褒め

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

WE2311

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。 ※お子様と同居のご家族がお申し込みください。 ※すでにHello Baby Setをお届けしているお子様は対象外です。 ※写真はイメージです。 ※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。あらかじめご了承ください。

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/>

お店からの
お知らせ

コープ総社東の休業のお知らせ

いつもおかやまコープをご利用いただき、誠にありがとうございます。

コープ総社東およびコープ総社東に入店しているテナント各店は、8月に発生した火災により、現在長期休業させていただいております。あわせて、会議室などの店舗施設やサービスのご利用も中止させていただいております。

消防署の出火原因調査や専門業者の建物関連点検などに多くの時間を要しており、皆さまにご心配をおかけしておりますことを心よりお詫び申し上げます。

これまでの点検で、店内の出入りの安全性が確保できましたので、10月下旬より店内の設備や損傷がある天井等の撤去作業を実施した後、耐久性等の最終の公的検査である「建物構造調査」に着手する予定です。

現在、コープ総社東は、来年春の営業再開(改装)の準備をすすめており、一日も早い店舗の営業や施設利用の再開に向けて、引き続き努めてまいります。

なお、今後の営業再開についての情報は、ホームページや機関誌「くらしとなかま」や「ウィークリーコープ」等でもお知らせいたします。

皆さまには、おかやまコープの宅配やコープ他店をご利用いただくなど、大変ご不便をおかけいたしておりますが、ご理解いただきますようお願い申し上げます。

コープ葬祭サービスのご案内

コープ葬祭サービスは(株)いのうえグループとの提携により組合員の皆様にご案内しています。(コープピーアンドエス086-256-7244 月~金曜9:00~18:00)

コープ葬祭
オリジナル

おかやまコープ組合員様だけの

家族葬プラン花音

39万円 (税別)
(税込42万9千円) ※資料は別途お見積もりいたします。

基本
セット
内容

- ◆基本祭壇 ◆祭壇用果物 ◆お柩
- ◆お骨入 ◆霊柩車 ◆遺影写真
- ◆納棺補助 ◆運営管理費

家族葬プラン「花音」は
右記のいのうえグループの
葬祭ホールでご利用できます。

エヴァ
ホール

- ◆庭瀬 ◆津高 ◆岡山(中区平井) ◆竜操 ◆倉敷(二日市)
- ◆水島 ◆児島(孤池) ◆児島駅前 ◆中央(倉敷市稲荷町)
- ◆玉島 ◆総社 ◆浅口(里庄町) ◆まび(真備町)

コープ葬祭サービス専用ダイヤル 24時間・365日 どんなことでもご相談ください

0120-310-500

株式会社コープピーアンドエス
コープ葬祭サービス係

たべる・たいせつ自由研究プログラムを開催しました!

今年は89件126名の参加があり、6種類の学習資料を使って家族や兄弟と一緒に商品や産地について学ぶことができました。

学習を通して

衛生的な環境で育てられていて、消費者が安心して食べられることが分かった。(5年生)

ぶた肉はぶたさんの命だから全部食べなきゃもったいないと思った。(2年生)

などの感想が寄せられました。



ワークシートの提出を
ありがとうございました!



★2023年度受賞作品が決まりました!!★

今年のワークシートも力作揃いでした。受賞作品はこちらから→

一生懸命
取り組んだよ!!



もっと生協牛乳のひみつを
見つけちゃおう!
オンライン学習会報告



8月10日(木)学習資料に沿って組合員講師の守屋さんから牛さんや工場のこと、生協牛乳の製造についてなど、たくさんの「そうだったのか!!」を聞くことができました。



コープ産直こめたまご こだわりを知って・調理して・食べて納得

C コレ商品学習実行委員会

私たちの食卓には欠かせないたまご。新しい施設コープスターファームのDVDを見て、お話を聞いて
こだわりポイントを学び、調理しておいしさを実感しましょう。

○日時 11月21日(火) 10:00~12:00



○場所 コープ西大寺2階・調理室

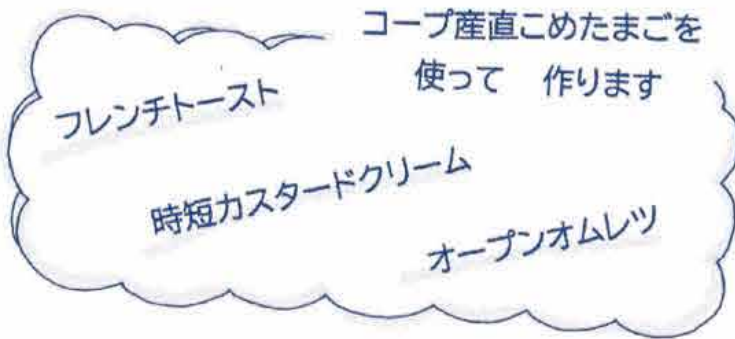
○参加費 300円

○募集人数 30名程度

こちらからもお申し込みいただけます

※応募多数の場合は抽選とし、11/16(木)までに全員へ電話連絡いたします。

○持ち物 筆記用具・エプロン・マスク・三角巾・ふきん・飲み物



〇〇 スケジュール 〇〇

9:50	受付開始
10:00	開会 コープスターファームの 紹介とお話
10:30	調理スタート
11:20	試食交流
11:50	閉会 片づけ
12:00	解散

申込み締め切り 11月10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
- 📍 ホームページ・コープアプリでもお申し込みできます

お問合せ・申し込み 岡山東エリア事務局

☎ 086-256-2677

※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。

☆お願い☆

- ・手洗いもしくはアルコール消毒をお願いします。
- ・体調に不安のある方は参加をお控えください。

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



“昔ながらの製法”で作ったこだわりの手あげ



地元メーカーの岡山県赤磐市にある「大森豆富」で製造しています。



こだわりと特徴

- ①機械化が進み生産効率が追及されるなか、今も昔ながらの製法を大切に職人が一枚一枚手作業(手揚げ)にこだわって作っています。
- ②国産大豆(国産フクユタカ)とにがり(塩化マグネシウム)のみを使用しています。
- ③揚げ油は100%大豆油を使用し、まず、低温の110℃からふっくらさせた後、約160℃まで揚げてから何度も繰り返しながら表面をかりっと揚げます。
- ④生地を一枚ずつ油の中でひっくり返しながら揚げることで表面の皮がとて柔らかく味の染みこみがいいのが特徴です。

