

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

岡山県北區奉還町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

宅配からの
 お知らせ

生協の冬ギフト

保存版カタログ
 無料配布中

まもなく締切です!
ご注文はお早めに!

ご注文締切日

班配・個配...12/8(金)

店舗.....12/10(日)

カタログ掲載全品 配達料・クール代込み



カタログ・注文書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。

くらしと生協 好きな暮らし春号

● **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2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2回のお届けチラシセットにて
 (12月18日~12月22日) 予定です。



お店からの
 お知らせ

12/2(土)・3(日)は2日連続 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
 早期割引は12/3(日)まで!
 迎春予約商品の
 早期割引は12/5(火)まで!

12/1(金)・3(日)は冷凍食品4割引!

12/3(日) コープ西大寺 コープ北畝 の5店舗は、「**がっつり肉祭り**」開催!

チラシの
 お知らせ

12/1(金)~12/3(日) 「**得得の市**」「**おうちで忘年会**」

12/5(火)~12/7(木) 「**簡単・便利 お手軽メニュー**」

12/10(日)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。

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)

おかやまコープ 共済グループLPA(ライフプランアドバイザー)の会事務局
☎086-256-2522 (月~金曜 9:00~17:00) [CO-OP共済ニュース]

会場	日程	
オルガ	12/20(水)	1/17(水)
コープ大野辻	12/9(土)	12/21(木)
コープ西大寺	12/18(月)	1/6(土)
コープ北畝	12/16(土)	12/19(火)
コープ東川原	1/19(金)	2/16(金)
コープ福富	12/13(水)	12/16(土)
コープ大福	12/9(土)	12/15(金)
コープ総社東	12/14(木)	12/16(土)
コープ倉敷北	12/9(土)	12/19(火)
コープ鴨方	12/14(木)	12/16(土)
コープ林田	12/9(土)	12/18(月)
コープ山陽	12/13(水)	1/6(土)
真庭センター	12/18(月)	1/15(月)
井原センター	12/26(火)	1/23(火)
新見センター	12/12(火)	1/9(火)

10月AMDA 募金月間の報告

ご協力ありがとうございました。

~おもしろ地球市民のパスポート~
 あなたの気持ちを岡山県の
 国際協力支援に!

お寄せいただいた募金は

413万6,180円でした。

みなさんからの募金はおかやまコープAMDA基金として積み立て、AMDAからの要請に応じて緊急医療支援やAMDA社会開発機構(AMDA-MINDS)のホンジュラス母子保健事業に活用されます。

募金と一緒に37通の
 あたたかいメッセージを
 お寄せいただきました。



2017年9月のメキシコ沖地震では、医師、看護師を派遣し、被災地での医療支援活動、物資支援などを実施しました。



ホンジュラス母子保健事業のキッズクラブへの支援では、お絵かきなど子どもの情操教育につながる遊びの場を提供しています。

視コプ鴨方リニューアルOPEN!

10月13日に改装オープンしたコプ鴨方! もう行かれまじか?
今まで以上に、お買物がワクワク、楽しくなるようなお店に大変身!
じ〜っくり店内探検してきました。こだわりの売場を紹介しまあ!!

「新しく100円shop
できました。」



カートに
入れる
袋のコーナー
楽しんでよ!!

店長さんにインタビュー!!

いらっしゃいませ。
店長の郷阿司が
こだわりの
コプ鴨方を
ご案内致します!!
皆さまの「利用」お待ちしております。

その1 「お惣菜コーナーの手作りカレー」

ビックリ!!
自分ズルを
かけるのね!!

ちょっぴりスリッ
な本格カレ
ーとして美味いから、

その2 「アレルギー対応食品コーナーができました。」

店内の寒さが
気にはなくな
ってイイね。
ゆとり買物
できるネ!!

その3 「冷凍コーナーができました。」

今年のお買物は
せうコプ鴨方!!

その4 「近郊野菜」

すぐ近くの
工場から
できたてのパン!!

金光町・パルシェの
ミフォンターキ。
里庄町・サンラビアン
のスイーツもあります!!

★曜日におよば 玉島、ひらひの酒まん、築山製パン所
の1ヶ月前もあります。

その5 「寄島港直送の鮮魚を入荷!」

この日は旬の「渡りかば」が
あり。ウグウコ...まだ生きて
います!! ゆで方のポイント
もあつてGOODです!!

その6 「豪華なお肉コーナー」

「お肉のパーティー会場」
という位ディスプレイが!!

ちょっと、聞いて!

New COOP 鴨方
7月の
品揃えに
驚きました!
チーズケーキ
出っます
充実
高級感あります!!

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

鮮度・身質・脂のノリを吟味。おいしい天然ぶりをお届けします!

商品ものがたり vol.152

天然ぶり切身

こだわりポイント

大型サイズの天然ぶりを使用。だからおいしさが違います!
「天然物」にこだわるとともに約8~10kgの大型天然ぶりを原料に使用しています。養殖ぶりほどの脂はありませんが、大型になるほど身に脂のりおいしが増します。原料の買付けにおいては、鮮度・身質・脂のノリを十分に吟味し、より良い原料確保に努めています。

漁期を限定することで安定したおいしさをお届け
主に2~4月に東シナ海から山陰沖で漁獲された脂質のあるものを商品化します。ぶりは周年水揚げはありますが、漁獲時期により脂質が低下します(特に夏場)。そのため、脂のノリが良い時期の原料を指定して確保しています。

「ウロコを取りました」
おかやまコープの組合員さんの要望で「ウロコ取り」を実現しました。ウロコを除去していますので焼き物のほかに、「ぶり大根」や「雑煮」などにもご利用しやすくなっています。

解凍の仕方
冷凍室から冷蔵庫に移して7~8時間かけてゆっくり解凍してください。お急ぎの場合は電子レンジで解凍してください。

視コプ鴨方リニューアルOPEN!

10月13日に改装オープンしたコプ鴨方! もう行かれまじか?
今以上に、お買物がワクワク、楽しくなるようなお店に大変身!
じゅ〜り店内探検してきました。こだわりの売場を紹介しまあ!!

「新しく100円shop
できました。」



カートに
入れる
袋のコーナー
楽しんでよ!

店長さんにインタビュー!!

いらっしゃいませ。
店長の郷阿司が
こだわりか
いっしょにまた
コプ鴨方を
ご案内致します!!
皆さまの「利用」お待ちしております。

その1 「お惣菜コーナーの手作りカレー」

ビックリ!!
自分ズルを
かけるのね!!

ちょっぴりスリッ
な本格カレ
ーとして美味い、たよ

その2 「アレルギー対応食品コーナーができました。」

店内の寒さが
気にはなくな
ってイイね。
ゆとり買物
できるネ!!

今まで近くになかったから
とっても助かっています。
とよこびの声♡

その3 「冷凍コーナーができました。」

今年のお買物は
せいつ鴨方

その4 「近郊野菜」

すぐ近くのマキベウリ
の工場から
できたてのパン!!

金光町・パルシェの
ミフォンターキ。
里庄町・サンラビアン
のスイーツもあります!!

★曜日におよびは 玉島、ひらひの酒まん、築山製パン所
のいけパン もあります。

その5 「寄島港直送の鮮魚を入荷!」

この日は旬の「渡りかば」が
あり。ウグウコ...まだ生きて
います!! ゆで方のポップ
もあり Goodです!!

その6 「豪華なお肉コーナー」

「お肉のパーティー会場や」
という位ディスプレイが!!

ちょっと、聞いて!

New COOP 鴨方
7月の
品揃えに
驚きました!
チーズケーキ
出っます
充実♡
高級感あります!

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

コレ 鮮度・身質・脂のノリを吟味。おいしい天然ぶりをお届けします!

商品ものがたり vol.152

天然ぶり切身

こだわりポイント

大型サイズの天然ぶりを使用。だからおいしさが違います!
「天然物」にこだわるとともに約8~10kgの大型天然ぶりを原料に使用しています。養殖ぶりほどの脂はありませんが、大型になるほど身に脂のりおいしが増します。原料の買付けにおいては、鮮度・身質・脂のノリを十分に吟味し、より良い原料確保に努めています。

漁期を限定することで安定したおいしさをお届け主に2~4月に東シナ海から山陰沖で漁獲された脂質のあるものを商品化します。ぶりは周年水揚げはありますが、漁獲時期により脂質が低下します(特に夏場)。そのため、脂のノリが良い時期の原料を指定して確保しています。

「ウロコを取りました」
おかやまコープの組合員さんの要望で「ウロコ取り」を実現しました。ウロコを除去していますので焼き物のほかに、「ぶり大根」や「雑煮」などにもご利用しやすくなっています。

解凍の仕方
冷凍室から冷蔵庫に移して7~8時間かけてゆっくり解凍してください。お急ぎの場合は電子レンジで解凍してください。