



宅配からの
お知らせ

たべてん便

安全・安心、
栄養バランスのとれた
お食事を日替わり献立で
お届けします。

週3日間から
お試し利用
できます。



詳しくは
こちら

おかやまコープ たべてん便 検索



食事スタイルに合わせて選べる3つのコース!

人気No.1
Tabeten-Bin
おかずコース 塩分3~4g
約400キロカロリー
1人様分 181食 **561円** (税込8%605円)
2人様分 181食 **520円** (税込8%561円)

御弁当コース 塩分3g以下
約500キロカロリー
1人様分 181食 **533円** (税込8%575円)
2人様分 181食 **492円** (税込8%531円)

なごみおかずコース 塩分4g以下
約500キロカロリー
1人様分 181食 **638円** (税込8%689円)
2人様分 181食 **597円** (税込8%644円)

★18時ごろまでにお届けします。お届け時間の指定はできません。★配達料不要。★一部お届けできない地域がございます。★お留守の場合は、専用の「保冷箱」に保冷剤を入れてお届けします。

〈ご質問・お問い合わせ〉 たべてん便受注センター ☎ 0120-014-899 (月~金曜 9:00~17:00) E-mail: tabetenbin@okayama.coop

お店からの
お知らせ

7/30(日)は **ポイント5倍!**

今ついている価格よりさらにお得な
冷凍食品2割引!

8/1(火)は

今ついている価格よりさらにお得な
冷凍食品2割引!

8/5(土)は

**コプカプレミアム
特典2倍チャージデー!**

お急ぎ
ください! 生協の夏ギフト7/30(日)受付終了です。

チラシのお知らせ 8/8(火)~8/10(木) 「お盆の準備」「涼味」

(公財)おかやま環境ネットワーク

里海シンポジウムin笠岡
豊かな海の再生~増やそう海の応援団~

笠岡エリアでの里海づくりを進めるため、様々な立場で活動されている方々の交流を図ります。また、一般市民の皆様、里海に関心のある皆様にもお集まりいただき、笠岡での里海の取り組みへの応援団になっていただく機会を目指します。

当日は、笠岡市立神内小学校、岡山学芸館高等学校、岡山県立笠岡高等学校、生活協同組合おかやまコープ笠岡エリア、天野産業(株)、笠岡市漁業協同組合の漁師さんから、活動報告をいただいた上で、報告者を交えたパネルディスカッションを行います。

日時 **8月26日(土) 13:30(13:00開場)~17:00**

会場 笠岡市保健センター「ギャラクシーホール」
(笠岡市十一番町1番地の3)

参加費 **無料** 定員 会場参加(定員100名)
オンライン参加(定員100名)

申込 二次元コードから案内チラシをご覧ください、チラシ下段にある
申込用二次元コードから、お一人ずつお申し込みください。

●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) 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を行いません。

AMDA社会開発機構への「募金贈呈式」を開催しました

「ネパール母子健康格差是正事業」^(*)にAMDA基金から100万円を贈呈

世界の元気を育てたい。



5月11日(木)の贈呈式には、AMDA社会開発機構鈴木俊理事長とプログラムコーディネーター 竹久佳恵さん、組合員ら23名が参加しました。

今後も国際協力支援活動パートナーとして、ともに活動をすすめていくことを確認しました。



「折り鶴ブローチ」や「赤ちゃん用のガラガラ」など、組合員の心がこもったプレゼントと、メッセージカードを贈りました。

(*)2014年度から「ホンジュラス母子保健向上事業」へAMDA基金を拠出し、ホンジュラスの妊産婦死亡は減少し、現地診療所の母子の健康促進活動は定着してきました。これらを受け、2021年度からはAMDA社会開発機構へのAMDA基金拠出先をネパールへ変更し、「母子健康格差是正事業」を支援することとなりました。おかやまコープでは毎年10月を「AMDA月間」として組合員に呼びかけ、寄せられた募金を「AMDA基金」として積み立て、この中から支援金を拠出しています。

『ネパール母子健康格差是正事業』活動報告のご案内

竹久プログラムコーディネーターの活動報告は右記の二次元コードより視聴できます。



おかやまコープ
生活支援サービス

はと♡ふるネット

5月末、井笠エリアのはと♡ふるネットの応援者22名が、応援者研修会を行いました。

今年は「はと♡ふるネット」がスタートして10周年、ますますみなさんのお役に立てるように、ルールの確認や情報交換をしました。



井笠エリアでこんな活動やっています。



＜草取り＞



＜ごみ出し＞



＜洗たく干し＞



＜屋内掃除＞

日頃やっている家事の延長で喜んでもらえるのがうれしいです。

利用希望が増えていて応援者が足りないんですよ。活動費がもらえるのが楽しみです。

私たちと一緒に活動しませんか？



おかやまコープ
生活支援サービス
総合窓口

みんなハッピーコープ ☎0120-378-502
月～金曜 9:00～17:00 年末年始除く



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



国産大豆「フクユタカ」を100%使用した風味豊かな“とうふ”です!

オトクな利用登録をおすすめします!

商品ものがたり



CO-OP(国産素材)
国産フクユタカ100%
木綿とうふ350g
しっかりした食感と食べやすい固さに仕上げました。



CO-OP(国産素材)
国産フクユタカ100%
絹とうふ350g
なめらかな食感と食べやすい固さに仕上げました。

商品特長

- 原料の大豆は、福岡県や岐阜県を中心にした国産のフクユタカを100%使用。良質な植物性たんぱく質を多く含むフクユタカは、豆腐用の品種として定評があり、他品種と比べてもハリとツヤのよさが際立っています。
- 凝固剤には乳化にがりを使用し、消泡剤は使用していません。
- 食味(風味・食感)に影響を与えない範囲で、ボイル工程を加えることにより賞味期限を延長しました。

木綿・絹の違い

木綿

豆乳ににがり(凝固剤)を加え、一度固めたものを手作業で崩してから、木綿模様のシートを被せ、圧力をかけて水分を除き、押し固めたものです。崩しの回数によって、豆腐の固さが変わります。

絹

木綿とうふと異なり、豆乳ににがり(凝固剤)を加え、そのまま型箱で固めて作ったものです。崩し→プレス工程を経ていないため、なめらかでつるつるとした食感になります。