



2月 第3週

2025年2月17日発行

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

おかやまコープ 検索

宅配からの  
お知らせ

リニューアル  
しました

# はろーべいびーセット

もれなく全員にプレゼント!

岡手で生まれ育つ赤ちゃんと、  
ママ&パパの子育てを応援する  
コープ商品の詰合せセットをお届けします。



**プレゼント対象**  
親子(母子健康)手帳  
交付~2歳のお誕生日  
までのお子様がいる  
ご家庭対象



応募申し込みは

右記の二次元コードもしくは、下記の  
問合せセンターからお電話でお申し込みください。



ここにコードを  
入力!

申し込みコード

**WE2502**

申し込みコードの  
記載がある方は  
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。※ご応募は岡山県在住の方に限ります。玉野市は除きます。※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。予めご了承  
ください。※写真はイメージです。※おかやまコープ担当者がお届けします。

お問い合わせ  
お申し込みは

生活協同組合おかやまコープ 問合せセンター ☎ **0120-662-538**

おかやまコープ 子育て

検索

受付時間 ●3/30まで▶月~金曜8:30~21:00 土曜8:30~18:00 ●3/31から▶月~金曜8:30~20:00 土曜9:00~17:00

<https://okayama.coop/>

お店からの  
お知らせ

2/23(日)は

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!**

おチ  
ラシ  
の

2/28(金)~3/4(火)

「得得の市+2」

3/5(水)~3/6(木)

「コープ“おすすめ”厳選商品」

2/25(日)は

**コプカ特典2倍  
チャージデー!**

## コープ総社東休業に関するお知らせ

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、2023年8月の火災以降、休業  
しております。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しております。

長期間にわたり皆さまにご不便と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。  
皆さまのご協力のもと、既存の建物解体工事は、無事終了いたしました。引き続き、各種申請及び  
建物建設の準備を進め、2025年秋の営業再開を目指してまいります。

新店となるコープ総社東は皆さまのご期待に応えるべく、くらしに欠かせない生鮮食品の品揃え  
をさらに充実させ、人気のコープ商品や地域産品を積極的に取り入れ地域に密着したより快適に  
お買い物を楽しんでいただける店舗を目指します。

今後の営業再開等の情報は、ホームページや機関誌「くらしとなかま」等でお知らせしてまいります。

# お庭のお手入れ おまかせください

組合員様の声に  
おこたえて

**新サービス  
始めました!**

## 料金の目安

10% 税込価格 岡山県全域が対象地域です!  
お庭のお困り事などお気軽にご相談ください!

高さ	価格
3m未満	3,300円~ 5,500円
3~5m未満	6,600円~ 11,000円
5~7m未満	17,600円~ 33,000円

高さ	価格
3m未満	4,400円~ 6,600円
3~5m未満	13,200円~ 19,800円
5~7m未満	27,500円~ 38,500円

薬剤量	価格
1L	132円~

面積	価格
1㎡	550円~

●正式な金額はお見積りの際にお伝えします。お見積り以上の作業が発生する場合には事前にお伝えし、無断でお見積り以上の  
金額を請求することはありません。●除草剤・消毒薬の使用量は、お庭や木の状態・害虫の発生状況によって変わりますが、目安  
として参考にしてください。●松は別途お見積りとなります。伐採、樹木植え替えに関しては、樹種、幹周によって料金が変動  
いたしますのでご了承ください。※伐根、人工芝、植栽もご相談ください。

【個人情報の取り扱いについて】この紙面でご案内する商品・サービス・資料・催事等をお申し込みされた方の個人情報は、コープピーアンドエス  
および提携や業務委託する企業・団体によるお申込内容の提供、アフターサービスの提供、商品の案内・募集、緊急の連絡等に使用します。

お申し込み・お問い合わせ **Tel.086-256-7244** (月~金曜 9:00~18:00)  
コープピーアンドエスまで 〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7 オルガ1階

# かしこく暮らす 処方せん 保障の 個人相談

わが家にあった保障に、  
見直ししてみませんか?

コープ総社東の個人相談は当面の間、  
コープ倉敷北で開催となります。

**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)

●会議室でのご相談になります。

会場	日程	
オルガ	3/19(水)	4/16(水)
コープ大野辻	3/8(土)	3/27(木)
コープ西大寺	3/17(月)	4/5(土)
コープ北畝	3/15(土)	3/25(火)
コープ東川原	3/21(金)	4/18(金)
コープ大福	3/14(金)	3/22(土)
コープ総社東	3/15(土)	3/18(火)
コープ倉敷北	3/8(土)	3/18(火)
コープ鴨方	3/13(木)	3/15(土)
コープ林田	3/9(日)	3/24(月)
コープ山陽	3/12(水)	4/5(土)
真庭センター	3/25(火)	4/22(火)
井原センター	3/25(火)	4/22(火)
新見センター	3/25(火)	4/22(火)
津山センター	3/25(火)	4/22(火)

## 個人相談って?

LPA(ライフプランアドバイザー)が「中立の立場」で  
一人ひとりのライフプランにあった保障について  
アドバイスします。コープ共済以外の保険もご相談いただけます。

## LPA(ライフプランアドバイザー)って?

メンバーは全員コープ共済連の所定の養成セミナーを修了し、ファイ  
ナンシャルプランナー(FP)2級以上の国家資格を有する組合員  
です。みんなで研鑽を積みながら最新の情報知識をお伝え、アドバイス  
できるよう研修も行っています。

個人相談に  
参加された方  
の感想

見直す良い機会となりました!  
保険の必要性の意義を説明していただき、現在加入して  
いるものが合っているかどうかの判断がとてもしやすくなり  
ました。今後必要な保障のアドバイスもあり、見直す良い  
機会となりました。どうもありがとうございました。



## 井笠エリアの 首長訪問

2024年9月から2025年1月にかけてエリア内の5つの市町を訪問しました。資料をもとに、おかやまコーポの事業や井笠エリアの組合員活動について報告し、各行政におけるおかやまコーポの現況について説明しました。今年度は再建50周年ということもあり、おかやまコーポの歴史にも触れました。どの市町も温かく出迎えてくださり、和やかに懇談できました。

浅口市  
9/25



井原市  
9/30



ワー・クリ・コーポは  
手書きの温かみが  
ありますね



7月の豪雨に対し  
協定を活かして  
お役に立てました

いつもと違うポーズで!

笠岡市  
10/8

デムに参加しました



危機管理部長から  
昨年の消防庁舎公開  
デーで、おかやまコーポ  
VR体験ブースが  
よかった  
お礼状を相談した...

里庄町  
10/18



おかやまコーポのテーマ  
ソングは里庄町出身の  
千里さんにお願ひした  
ことを報告

新市長と初懇談

たのめあいの仕組みは  
選択できると利用しやすい

矢掛町  
1/17



千里さんはじめ、藤井風さん、空さんの曲を  
公園で流しているそうです

子どもが環境に関心をもって参加して  
いるのはいいですね

矢掛町は  
2024年に  
70周年を迎えました

高齢者の買い物対策が課題  
定額タクシーも3ヶ月前から始めている

毎年来ているとき 施策の  
ヒントにつながる 情報  
交換ができてありがたい



宅配、たべてん便の西配達時の見守りは助かっているそうです。消防訓練など市町のイベントへの参加も要望があれば続けていきたいです。つながりを大事にしてこれからの活動に活かしていきます。

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 (月～金曜9:00～17:00)



### 宅配・店舗部門殿堂入りの人気商品

### 商品ものがたり



#### CO・OP 冷凍讃岐うどん

#### 強いコシ、もちもちの弾力 讃岐の食感を、冷凍でお手軽に

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、なめらかなの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とても簡単。加熱後も開封しやすく便利です。

