



6月第1週

2025年6月2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

スマホやPCから共済の
手続き・確認ができる!



CO・OP共済の 共済マイページ

24時間いつでも!どこでも!

共済マイページは、スマートフォン・パソコンから
共済の手続きや保障内容の確認がおこなえるサービスです。



契約引受団体/日本コープ共済生活協同組合連合会

(くたすけあい)はご加入の生協によっては、その生協の加盟する連合会との共同引受になります

<CO・OP共済に加入するには>出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になる必要があります。生活協同組合(生協)は、お店や宅配などで暮らしに貢献しています。CO・OP共済は個人情報を大切に、個人情報保護法を守ります。

©2012CO・OP共済コープ

【共済マイページ】に
関するお問い合わせ先

インターネットサポートデスク

☎0120-888-052

受付時間: 9:00~21:00 受付日: 月曜日~日曜日

(祝日を含む、年末年始12/31~1/3休業)

※2024年9月2日より9時~20時(月~金)9時~18時(土日祝)

K-84966-2406

共済マイページのいいところ

- 1 CO・OP共済の保障内容をいつでも確認できる
- 2 24時間いつでもどこでも手続きができる
- 3 不明点はWEBチャットで質問ができる
- 4 新たに共済金のお支払いがある場合はメールでお知らせが届く

利用登録はこちらから

コープ共済 マイページ 検索

登録手順をHPでご案内しています



ご加入直後の方は、ハガキまたはメールで「CO・OP共済加入申込受付のお知らせ」が届きましたら、共済マイページの利用登録ができます。

CO・OP
お店からの
お知らせ

6/8(日)は

生協の夏ギフト・店内ギフトも対象!

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!

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、心よりお詫言申し上げます。コープ総社東は、建物解体工事が終了し、各種申請及び建物建設の準備をすすめており、2025年度下期中の営業再開を目指しております。

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、暮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。

6/13 コプカ特典4倍
(金)は チャージデー!
コプカ払いで さらに ポイント5倍!

お急ぎ
ください

キッチン
フェアの
お申し込みは
6/8(日)まで

生協の夏ギフト
7/27(日)まで
早期割引は
6/29(日)まで



ピーアンドエスの新サービス始めました!!

相続登記 放置して
いませんか?

将来に向けた 備え

準備できていますか?



組合員割引

初回無料相談

相談
事例

- ☑ 家の名義が、亡くなった父のままになっている
- ☑ 認知症になったらどうしよう...
- ☑ 遺言ってどうやってするの? 必要なの?
- ☑ 生前贈与って何? 税金がかかるの?
- ☑ 家族信託って何?

司法書士法人 山本事務所

相続・遺言等の無料相談

〒700-0925 岡山市北区大元上町1番23号

【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
コープピーアンドエスまで

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

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	6/18(水)	7/16(水)
コープ大野辻	6/26(木)	7/12(土)
コープ西大寺	6/16(月)	7/5(土)
コープ北畝	7/9(水)	7/12(土)
コープ東川原	6/20(金)	7/18(金)
コープ大福	6/20(金)	6/28(土)
コープ総社東	6/17(火)	6/21(土)
コープ倉敷北	6/17(火)	7/12(土)
コープ鴨方	6/21(土)	7/10(木)
コープ林田	6/23(月)	7/13(日)
コープ山陽	7/5(土)	7/9(水)
真庭センター	6/24(火)	7/22(火)
井原センター	6/24(火)	7/22(火)
新見センター	6/24(火)	7/22(火)
津山センター	6/24(火)	7/22(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。



©2012CO・OP共済コープ

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 ☎086-296-9911 (月~金曜 9:00~17:00) 【CO・OP共済ニュース】

2025年度活動のすすめ方

つながりを大切にし、集まる場、想いを出し合える場を作ろう。組合員同士の教え合い、学び合いを大切にしよう。



きいき元気に

なかまの輪



行政や地域とのつながりを大切にし、集まる場づくりをすすめましょう。
自治体・民間・学校・会社・コープ委員会など

環境



環境にやさしい暮らしができるよう活動をおすすめしていきます。
里海再生の取り組みでは、身近な海に目を向け協力しましょう。海ゴミ回収、環境学習、アロマ場再生活動

商品食



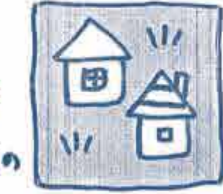
商品の良さを学び伝えましょう。
生産者の想いを伝えること、食への関心を高めましょう。
コープ商品のお知らせ

平和・国際協力支援



平和の大切さを次の世代につなげるために、私たちができることを考えましょう。
基金を通じて AMDA・ユニセフなど国際協力支援活動への関心を高めましょう。
スペースカフェ 幅広い支援のよびかけ

くらし



「ふだんのくらし（あわせ）（ふくし）」を視点において学習し、誰もが安心して暮らせる地域づくりをめざしましょう。
防災学習・つながるカフェはーとらるる応援

あ、みんなで



しんい私に

2025年度活動する体制

- ・コープ委員会
 - ・ウィークリコープ作成委員会
 - ・ラブコープ委員会
- 活動をおすすめるにあたって必要に応じて、実行委員会・PJを設置します。



毎月 第3水曜日 10:00～12:00 (17歳未満は参加不可)
会場はコープ鶴岡の会議室、参加費 無料!

次回は 6月18日(水)

おさがり交換会 やります。



- 注!
- ① 子ども用品に限ります。
 - ② 汚れた物はご遠慮ください。
 - ③ 当日持ち込みは 10:30までにお願います。

「子育てひろば」って...
時間内、スタッフ数名が遊べるおもちゃを用意して待機しています。大人同伴で自由にすごしてもらえます。子育ての情報交換は、

当日物品を持ち込めない方は大岸へご連絡ください。個別対応いたします。

お問い合わせは 代表者 大岸貴美子まで
TEL 090 5268 5394

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)



エシカル 北海道十勝で育まれた旬の甘みを閉じ込めた冷凍つぶコーン。



商品ものがたり



北海道のつぶコーン



便利なチャックシール付き

商品特徴

北海道十勝産のスイートコーン
原料の産地を北海道十勝地方に限定した冷凍つぶコーンです。十勝地方のJAの契約農家が栽培したスイートコーンを使っています。製品から栽培農家までトレース可能なので安心です。国産、中でも北海道産の冷凍つぶコーンは市販品でも少なく、CO・OPならではの商品です。

旬の甘みをギュッと閉じ込めました
コーンは甘みの強い「スーパースイート種」を使用しています。8月下旬～9月頃、糖度・水分・粒の入り具合が最も適した適熟期に収穫し、もぎたての甘みや食感が損なわれないよう、鮮度が落ちないうちに現地の工場ですぐ凍結。みずみずしいコーンの甘み、うま味を閉じ込めました。さらに、目視でしっかりと選別することで、見た目にも色がきれいなつぶコーンに仕上がっています。