

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

おかやまコープ

〒700-0026

岡山市北区奉還町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

CO-OP 宅配からのお知らせ

生活スタイルに合わせて選べる3つのコース!

たべてん便

便利でうれしい、おいしいをお届けします。

お申し込みは1週間単位(5日間・月～金)

配達料はかかりません。

まずは1週間の「おためし」で

ご利用ください。

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
1日1食

561円

2人様分
1日1食

520円

(税込価格605円)

(税込価格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
1日1食

533円

2人様分
1日1食

492円

(税込価格575円)

(税込価格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
1日1食

638円

2人様分
1日1食

597円

(税込価格689円)

(税込価格644円)

こんな方に
喜ばれて
います

- 高齢の方で毎日のお食事にお困りの方。
- お仕事をされてお忙しい方
- 普段のお食事で栄養バランスが気になる方。

※写真はおかずコースの一例です。

★18:00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。★お留守の場合は、専用の「留守用ボックス」に入れてお届けします。

〈販売エリアのご質問や商品のお問い合わせは〉 **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

生協の夏ギフト

おすすめ商品が最大30%OFFになる早期割引期間中!!

おすすめ
早割

「早割」は、来週までで受付締切です!!
 お早目にご注文ください。

早割締切日

班配・個配……7月7日(金)

店舗……7月9日(日)

カタログ掲載全品

配送料・クール代込み

「お中元」のしに他に
 「御供」や「御祝」
 などのしもお付け
 できます。

保存版カタログ
 無料配布中

カタログ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。
 ※夏ギフト専用の注文書でご注文ください。

CO-OP お店からのお知らせ

7/1(土)も冷凍食品4割引!

7/2(日)はポイント5倍/冷凍食品4割引!

※カタログギフト「生協の夏ギフト」、店内ギフト、うなぎの予約もポイント5倍の対象です。

7/25(火)は
土用の丑の日

こだわりの国産うなぎ
ご予約承り中

ご予約特典
1尾につき
50ポイント
プレゼント!

おかやまコープ 店内ギフト 昨年のベスト3

- | | | | |
|----|----|---------------------|---|
| 食品 | 1位 | 石丸製麺 半生讃岐うどん T-30 | 7/16(日)まで 本体価格 2,500円以上 お買い上げで 全国送料無料! (但し、クール便の場合 クール代金は実費いただきます) |
| | 2位 | カネス 揖保の糸ギフト T-30 | |
| | 3位 | かも川手延べそうめん KS-30 | |
| 菓子 | 1位 | 井村屋 水ようかん C-10 | |
| | 2位 | 森白製菓 微風のように | |
| | 3位 | ちばりチボン もえぎ野とあじし野 紫苑 | |

チラシのお知らせ
 7/1(土)～7/3(月)「得得の市」「アジア料理でスタミナ満点」
 7/4(火)～7/6(木)「涼味」

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 | 7/19(水) | 8/16(水) |
| コープ大野辻 | 7/8(土) | 7/27(木) |
| コープ西大寺 | 7/24(月) | 8/5(土) |
| コープ北畝 | 7/8(土) | 7/25(火) |
| コープ東川原 | 7/21(金) | 8/18(金) |
| コープ福富 | 7/12(水) | 7/15(土) |
| コープ大福 | 7/14(金) | 7/22(土) |
| コープ総社東 | 7/13(木) | 7/15(土) |
| コープ倉敷北 | 7/8(土) | 7/18(火) |
| コープ鴨方 | 7/13(木) | 7/15(土) |
| コープ林田 | 7/8(土) | 7/10(月) |
| コープ山陽 | 7/12(水) | 8/5(土) |
| 真庭センター | 7/10(月) | 8/21(月) |
| 井原センター | 7/25(火) | 8/22(火) |
| 新見センター | 7/11(火) | 8/8(火) |

妊婦さんや0歳、1歳、2歳の
 お子さんをお持ちの組合員さんへ

子育てくらぶ
「にこにこ」 会員募集中!
 入会金&年会費ともに無料

1万人を
 超えています♪

小さな子どもを育てる毎日を
 もっと楽しくしたい、心強い味方になりたい、
 という気持ちから誕生した
 “子育てくらぶ「にこにこ」”。
 ご登録はお済みですか。

♥こんないいこと
 あります♪

お誕生プレゼントを
 お届け!

情報紙を
 年4回発行!

仲間とつながる
 会員交流サイト!

「にこにこ」組合員さんの声♪を
 紹介します

誕生日祝いのお菓子を受け取りました。ありがとうございます。
 何か頼んだっけ…?と開けたらお菓子がたくさんで、ビックリ&
 嬉しかったです! (しみじみしみさんより)

お申し込みは、配送担当者または
 店舗サービスカウンターへ。

お申し込み、
 お待ちしています♪

PC・スマホから、
 みてみてね!

おかやまコープにこにこ 検索



開催中!! 2017年くらしき子ども平和サミット

平和新聞を作ろう!

今年で10周年となるサミットは、子どもたちが中心となって平和についての想いや願いを話し合う場です。
今年には広島平和記念公園に行き、子どもたちが知りたいことや思ったことを、言周べて記事にし、新聞作りを通して原爆のおそろしさや平和であることの大切さを感じてもらいたいと思います。

第1回バス企画

8/1(火)
集合場所: コープ倉敷北
参加費: 大人も子どもも ひとり700円

～スケジュール～
7:50 集合
8:00 コープ倉敷北出発
10:30 平和記念公園、本川小学校
(碑めぐりガイドによる案内)
13:00 自由行動
昼食・資料館
15:30 平和記念公園 出発
18:00 コープ倉敷北 到着

※昼食は自由時間に市内でも食べることができます。持参でもOK。

第2回新聞作り

日時: **8/10(木)** 10:00～(9:45～) 12:00(受付)
場所: コープ倉敷北
参加費: 大人も子どもも ひとり100円

第3回新聞作り・ふりかえり

日時: **8/18(金)** 10:00～(9:45～) 12:00(受付)
場所: コープ倉敷北
参加費: 大人も子どもも ひとり100円

参加対象: 小学生以上 (内容は高学年向け)
募集人数: 親子35名 (応募多数の場合、抽選当落は郵送にて全員にお知らせします。)
託児: なし

! 注意点 !
※1回のみの参加も可能ですが、抽選の場合は、3回とも参加できる方を優先します。
※バス企画のみの参加の方も記事の作成をお願いします。
※当選された方には詳しいスケジュールをご案内します。



締め切り **7/14(金)**

ご応募お待ちしております!

くらしき子ども平和サミット実行委員会

2017年くらしき子ども平和サミット申込書

| | | |
|-----------------|------|----------------------|
| 子どもの名前 (年生) | 保護者名 | 参加できる日に ○をつけてください |
| 子どもの名前 (年生) | 住所〒 | |
| | TEL. | |

※ ご記入いただいた個人情報は厳重に管理し、目的以外に使用いたしません
※ 配送担当者・店舗サービスカウンター → 倉敷エリア事務局

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

商品ものがたり vol.132

さっぱり、まるやか梅酢仕立ての人気の酢だこ

20年以上変わらない味が人気の「梅酢だこ」。真だこを使い、蒸し製法でたこ本来のおいしさを引き出しました。さっぱりまるやかな梅酢仕立てで、子どもさんや酸っぱさが苦手な方にもおすすめです。

おすすめポイント

- モロッコ、モーリタニア、スペイン産の身質がやわらかく食べやすい真だこを使用。樽でじっくり塩もみをして身を締め、スチーム加熱。ポイルではなく「蒸し製法」なので、真だこ本来のうま味やシコシコとした食感を損ないません。
- 調味液のベースとなる梅酢は、醸造酢に梅エキスを加えることで酸味をやわらげ、梅の風味と香りを生かしています。さらに、隠し味にりんご果汁を加えて醸造酢のコクを引き出し、酸味がツンとこない、上品な味わいに仕上げています。

組合員さんのおすすめの声

さっぱりして美味しいです。酢もそのまま使ってます。

きゅうりを混ぜるだけでおいしい一品に!!

和気郡 宇野野好江さん
赤磐市 近江幸恵さん