

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!**



こちらもポイント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
 コープ倉敷北 コープ鴨方 コープ林田 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。

~おもいやり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

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。

ご意見・ご要望は
問合せセンター

宅配で届いた商品に間違いや過不足があったとき
登録内容(住所・電話)に変更があったとき
おかやまコープの商品やサービスに関するお問い合わせなど

受付時間 月～金曜 8:30～21:00
土曜 8:30～18:00

フリーダイヤル 0120-662-538

報告

第2回 シニアサロン「ここわ」バス企画

みんなの自然観察会



五感を使って
自然を楽しみました。



亀もいる～!

くらしのプロジェクト

こんなに近くで
タンチョウを見たのは
初めてでした。



とても、わかりやすい
説明だったよ～



10/5(木)、参加者50名で
「岡山県自然保護センター」に行き、
センターのかたにお話していただき
ながら、豊かな自然と生き物を
観察しました。

その後、だかし屋さん
に移動し、買い物を楽しみました。



本物のタンチョウの羽に
ビックリ!!
翼を広げると2m以上
あるんだって!

報告

食べる・たいせつ委員会

安富牧場を見学して来ました!



「おいしい牛乳のひみつ」
が知りたいと思い、9/15(金)に
見て♡聞いて♡体験してきました。

牛の体質改善をはかる



1日にマイナスイオン水を
100リットルのみませます。

善玉菌乳酸菌類を
食べさせています。

フリーバード牛舎

※運動量が増えて
代謝が良くなる。

エサは、とうもろこし、
大麦などを食べ
させています。



消毒してきれいにした
お乳をしぼりました。



ミルカーという機械を
使ってしぼります。

※ストレスをあたえない味養に
するのが大事だそうです。

感想

おいしい牛乳を作るために
沢山のこだわりをもって牛を
育てている事がわかりました。

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
がのりおいしさが増します。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

冷凍室から冷蔵室
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。

報告

第2回シニアサロン「ここわ」バス企画

みんなの自然観察会



五感を使って
自然を楽しみました。

くらしのプロジェクト

こんなに近くで
タンチョウを見たのは
初めてでした。



亀もいる～!



10/5(木)、参加者50名で
「岡山県自然保護センター」に行き、
センターのかたにお話していただき
ながら、豊かな自然と生き物を
観察しました。

その後、だかし屋さん
移動し、買い物を楽しみました。



本物のタンチョウの羽に
ビックリ!!
翼を広げると2m以上
あるんだって!

とても、わかりやすい
説明だったよ～

報告

食べる・たいせつ委員会

安富牧場を見学してきました!



「おいしい牛乳のひみつ」
が知りたいと思い、9/15(金)に
見て♡聞いて♡体験してきました。

牛の体質改善をはかる



1日にマイナスイオン水を
100リットルのみます。

善玉菌乳酸菌類を
食べさせています。

フリーバード牛舎

※運動量が増えて
代謝が良くなる。

エサは、とうもろこし、
大麦などを食べ
させています。



消毒してきれいにした
お乳をしぼりました。



ミルカーという機械を
使ってしぼります。

※ストレスをあたえない味養に
するのが大事だそうです。

感想

おいしい牛乳を作るために
沢山のこだわりをもって牛を
育てている事がわかりました。

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
がのりおいしさが増します。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。