



7月第2週

2025年7月7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

おかやまコープの  
夕食宅配 **たべてん便** に

**新メニューが登場!!**  
週3日間から  
利用できます!

安全・安心、栄養バランスの取れた  
お弁当を、日替わり献立でお届けします!

管理栄養士  
監修のメニュー

ご飯は岡山県産  
こしひかりを使用

安心の  
アレルギー表示



少量規格のおかずコース

**新登場** おかず4品コース  
1人様 1日1食あたり **550円** 税込8% ◆塩分3g以下 594円 ◆約380kcal



人気 No.1  
なごみおかずコース  
1人様 1日1食あたり **660円** 税込8% ◆塩分4g以下 712円 ◆約500kcal

おかず7品コース

1人様 1日1食あたり **580円** 税込8% ◆塩分3~4g以下 626円 ◆約400kcal



御弁当コース

1人様 1日1食あたり **550円** 税込8% ◆塩分3g以下 594円 ◆約500kcal

お問い合わせ・お申し込みは  
**たべてん便受注センター**  
●受付時間/月~金曜9:00~17:00  
〒701-0296 岡山市南区藤田564-178

0120-014-899

FAX:086-296-6481

E-mail: tabetenbin@okayama.coop

配達無料  
18時ごろまでにお届け

詳細はこちら



たべてん便

検索

お店からのお知らせ

**7/13(日)は**

「生協の夏ギフト」「店内ギフト」  
「うなぎの予約」も対象! 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!**

**ハッピーナンバーくじ開催!!** 商品券最大10,000円分が当たる!  
当日のお買物金額2,000円(税込)ごとに1枚配布 ※詳しくは店頭のポップ、またはホームページをご覧ください。

**土用のうなぎ** お店でご予約いただくと1点につき  
7/13(日)まで 各ポイントプレゼント!

**7/13(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。  
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、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。

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

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]

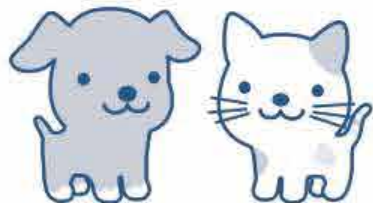
会場	日程	
オルガ	8/20(水)	9/17(水)
コープ大野辻	7/24(木)	8/2(土)
コープ西大寺	7/28(月)	8/2(土)
コープ北畝	8/9(土)	8/20(水)
コープ東川原	8/22(金)	9/19(金)
コープ大福	7/26(土)	8/23(土)
コープ総社東	8/16(土)	8/19(火)
コープ倉敷北	8/9(土)	8/19(火)
コープ鴨方	8/14(木)	8/16(土)
コープ林田	7/28(月)	8/10(日)
コープ山陽	8/2(土)	8/6(水)
真庭センター	7/22(火)	8/26(火)
井原センター	7/22(火)	8/26(火)
新見センター	7/22(火)	8/26(火)
津山センター	7/22(火)	8/26(火)

GOOD DESIGN  
AWARD 2024

アニコム損保のどうぶつ健保は、  
「入って健康になる保険」としてペット保険で初めて\*  
グッドデザイン賞を受賞しました。\*受賞者調べ

ペットのケガ・病気でかかる診療費の負担を軽減!

**アニコム損保の  
ペット保険**



\*3  
何歳でも  
お申込み  
可能!!

原則  
ご継続は  
終身OK!!

\*3 引受時の審査によっては、お引受できない場合がございます。

一般契約に比べて保険料が割安です

年払 **3%割安**\*1 月払 **約10%割安**\*2

\*1 一括割引適用のため \*2 保険料の分割割増がかららないため

7歳11ヶ月まで 8歳以上

ふぁみりい ぷち しにあ  
どうぶつ健保 どうぶつ健保 どうぶつ健保

通院 入院 手術 入院 手術 入院 手術



詳しい資料をお送りします!

●生協にご登録いただいているご住所にお届けします。  
●お電話でも承ります。以下に記載のフリーダイヤルにお申し出ください。

フリーダイヤル 0120-743-786 受付時間 9:00~17:00(月~金)

7月4日注文書の「4~6ケタ商品注文欄」にご記入ください。

注文番号 **002518** 数量 **1**

〈代理店〉保険契約の締結の媒介を行います。  
株式会社コープピーアンドエス  
〒700-0026 岡山県岡山市北区奉通町1-7-7 オルガ1階  
フリーダイヤル 0120-743-786 受付時間/9:00~17:00(月~金)  
〈引受保険会社〉アニコム損害保険株式会社  
〒160-8352 東京都新宿区西新宿8-17-1 住友不動産新宿グランドタワー 39階

P2412-001046





アンエシカル

## 今一緒に考えよう! 海ごみゼロをめざして クイズに挑戦しよう

☆岡山県おかやまプラスチックスマートハンドブック より引用

**Q1** 毎年新たに海に流出するプラスチックごみは?

- ① 8万トン ② 80万トン ③ 800万トン

**Q2** ごみはどのように捨てればよいでしょう?

- ① 缶やペットボトルなどを分けて資源ごみとして捨てる  
② その日の気分ですらに捨てる ③ 道路に捨てる

**Q3** 海ごみはどのような影響を及ぼすでしょう?

- ① 海の生き物がエサと間違えてごみを飲みこんでしまい、死んでしまう場合がある  
② 魚がたくさん捕れるようになる  
③ 海水浴やマリンスポーツなどのレジャーに行く人が増える

平和とくらしの委員会



日本は1人あたりの  
プラスチック容器包装廃棄量が  
世界2位

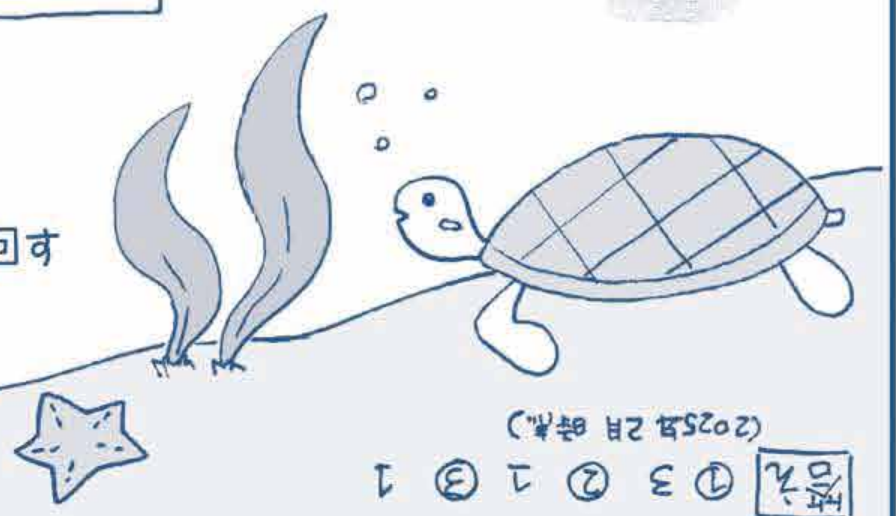
みんなの力で  
海ごみゼロ  
にしよう!



チェックして  
みてね!

### プラスチック問題をくいとめるために 私たちが今日からできること

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> マイボトルを持つ    | <input type="checkbox"/> 修理して使う           |
| <input type="checkbox"/> マイ容器を使う     | <input type="checkbox"/> 分別を徹底する          |
| <input type="checkbox"/> 使い捨て用品を断る   | <input type="checkbox"/> リサイクル商品を選ぶ       |
| <input type="checkbox"/> 別の素材にチェンジする | <input type="checkbox"/> ごみを持ち帰りリサイクルへ回す  |
| <input type="checkbox"/> 容器・包装を見直す   | <input type="checkbox"/> 再生材や再生可能資源に切り替える |
| <input type="checkbox"/> 長く使えるものを買う  |   |
| <input type="checkbox"/> 捨てずに譲る      |   |



(資料 住友化学)

① ② ③ ④ ⑤

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)



C-1グランプリ 2024年度

宅配部門では殿堂入り! 店舗部門第1位! 不動の人気商品。

商品ものがたり



CO・OP淡塩さば

みそ煮にしても  
おいしい!

商品特徴

原料の鮮度にこだわり原料はノルウェー沖で、8～11月に漁獲されたものの中から、品質を確認し使用しています。また、加工工程での鮮度管理は“手早さ”と“低温度”にあります。三枚おろしや切身に加工する際に常に温度管理に注意して作業をしています。

グレーズで乾燥や酸化から守る

「淡塩さば」の表面には「グレーズ」と呼ばれる氷の被膜を付けています。これにより、空気との接触を遮断し、脂の酸化と魚の乾燥を防ぎます。

素材が引き立つ「天日塩」

海水を太陽熱で蒸発させた「天日塩」を使用しています。塩加減は約0.9%で仕上げているので、焼物はもちろん、揚げ物・煮物・炒め物などいろいろな料理にご利用いただけます。

腹骨・カマ・ヒレを除去

魚の骨取りが苦手な方でも食べやすいように腹骨・カマ・ヒレを取り除きました。(注:「骨取り」ではありませんので小骨は残っています。)