

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



おかやまコープ

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

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。

~おもしろ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円でした。

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。



使ってみてね!

クリスマス&年末年始のおすすめ商品!!

美作エリア委員会

クリスマスや年末年始にぜひ使っていただきたい◎商品のおすすめポイントを紹介します。企画回もお知らせするので、お買い求めの参考にしてみてくださいね♡

クリスマスにおすすめ

おかやま若鶏モモ肉ハーフカット 600g



通常価格 880円(税込み950円)
企画回 11/5~12/4回 毎回企画

解凍ポイント!!
使う前日から、ゆくり1日かけましょう。
急激に解凍すると旨み成分が逃げてしまいます。

◆おかやま産まれ・おかやま育ちの若鶏です。飼料用米20%配合、樹脂の炭と木酢からなる「木酢炭素末吸着飼料」とビタミンEを配合することで腸内環境が良好な鶏に育ち、肉特有の臭みが抑えられていてとても食べやすいです。
フライドチキンはもちろん、モモ肉を開いてピザ台に見立てたチキンピザもおすすめですよ♪

レストランピザ 3枚



通常価格 928円(税込み1002円)
企画回 11/5~12/5回 毎回企画

おせつに♡
朝食に♡
ホームパーティーに♡

◆なんと!8種類の具材をトッピング!!

トースターサイズに合わせた直径19cmだから
手軽に作れちゃいます♪

クリスマス&年末年始におすすめ

そのまき食べられるブリとむきえび 140g



通常価格 498円(税込み537円)
企画回 11/5・12/2回

解凍ポイント!!
食べる分だけ流水で5~10秒、えびの表面のダース(氷膜)を落とす後、冷蔵庫で3~4時間解凍。解凍はぎるとドリップ(液汁)が流出して旨みはなくなります。

◆生のバナメイえび(養殖)の旨みを引き出すために産地で塩水処理し旨みを逃がさないようにそのまま加熱加工後、急速冷凍しています。えびの背をカットしてあるからドレッシングやソースが絡みやすくなっています♪

◆食卓を華やかに彩ってくれます。

北海道産秋鮭スモークサーモン切り落とし 40g×2



通常価格 398円(税込み429円)
企画回 12/3回 298円(税込み321円)

召し上がり方
使用する量を袋のまま冷蔵庫に移し、約3時間解凍。お急ぎの場合は袋のままポットなどにためた水に入れて約30分間解凍。

◆北海道産の秋鮭を塩のみで調味!低温でじっくり乾燥後クセがないと言われる「山桜」のチップでスモークしているのが秋鮭の風味を大切に、しっとりと口当たりのいい商品です。

◆使いやすい、切り落としタイプ!しかも使い切り個包装はうれしい!!!

年末年始におすすめ

岩手あい鴨鍋セット(肉220g、つゆ50g×2)



通常価格 980円(税込み1058円)
企画回 11/5回・12/2・3・4回

お好みの野菜を入れるだけ!

ロース・モモ・ササミのセット

残ったつゆにそばせうどんを入れて!!
鍋用ラーメンもおすすめですよ♪

◆岩手県田野畑村にて一貫飼育。

◆生産者のこだわり

元々は若者たちの働き口確保も目的とした「村おこし」の一環として始まったあい鴨の飼育。あい鴨は神経質で水飲み場の掃除やもみ殻まきをしないと元気に育ってくれません。組合員さんの笑顔を思い浮かべながら『安全・安心でおいしい』あい鴨を育ててくださっています。

◆飼育されたあい鴨は処理時に食鳥検査員(獣医師)による検査を行い(国内あい鴨生産メーカーでは㈱アマタケのみ)徹底した衛生管理の工場加工されています。

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



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

大型サイズの天然ブリを使用。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のりおいしが増します。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。ブリ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。

使ってみてね!

クリスマス&年末年始のおすすめ商品!!

美作エリア委員会

クリスマスや年末年始にぜひ使っていただきたい◎商品のおすすめポイントを紹介します。企画回もお知らせするので、お買い求めの参考にしてみてくださいね♡

クリスマスにおすすめ

おかやま若鶏モモ肉ハーフカット 600g



通常価格 880円(税込み950円)
企画回 11/5~12/4回 毎回企画

解凍ポイント!!
使う前日から、ゆくり1日かけましょう。
急激に解凍すると旨み成分が逃げてしまいます。

◆おかやま産まれ・おかやま育ちの若鶏です。飼料用米20%配合、樹脂の炭と木酢からなる「木酢炭素末吸着飼料」とビタミンEを配合することで腸内環境が良好な鶏に育ち、肉特有の臭みが抑えられていてとても食べやすいです。
フライドチキンはもちろん、モモ肉を開いてピザ台に見立てたチキンピザもおすすめですよ♪

レストランピザ 3枚



通常価格 928円(税込み1002円)
企画回 11/5~12/5回 毎回企画

おせつに♡
朝食に♡
ホームパーティーに♡

◆なんと!8種類の具材をトッピング!!

トースターサイズに合わせた直径19cmだから
手軽に作れちゃいます♪

クリスマス&年末年始におすすめ

そのまき食べられるブリとむきえび 140g



通常価格 498円(税込み537円)
企画回 11/5・12/2回

解凍ポイント!!
食べる分だけ流水で5~10秒、えびの表面のダース(氷膜)を落とす後、冷蔵庫で3~4時間解凍。解凍はぎるとドリップ(液汁)が流出して旨みはなくなります。

◆生のバナメイえび(養殖)の旨みを引き出すために産地で塩水処理し旨みを逃がさないようにそのまま加熱加工後、急速冷凍しています。えびの背をカットしてあるからドレッシングやソースが絡みやすくなっています♪

◆食卓を華やかに彩ってくれます。

北海道産秋鮭スモークサーモン切り落とし 40g×2



通常価格 398円(税込み429円)
企画回 12/3回 298円(税込み321円)

召し上がり方
使用する量を袋のまま冷蔵庫に移し、約3時間解凍。お急ぎの場合は袋のままポットなどにためた水に入れて約30分間解凍。

◆北海道産の秋鮭を塩のみで調味!低温でじっくり乾燥後クセがないと言われる「山桜」のチップでスモークしているので秋鮭の風味を大切に、しっとりと口当たりのいい商品です。

◆使いやすい、切り落としタイプ!しかも使い切り個包装はうれしい!!!

年末年始におすすめ

岩手あひ鴨鍋セット(肉220g、つゆ50g×2)



通常価格 980円(税込み1058円)
企画回 11/5回・12/2・3・4回

お好みの野菜を入れるだけ!

ロース・モモ・ササミのセット

残ったつゆにそばせうどんを入れて!!
鍋用ラーメンもおすすめですよ♪

◆岩手県田野畑村にて一貫飼育。

◆生産者のこだわり

元々は若者たちの働き口確保も目的とした「村おこし」の一環として始まったあひ鴨の飼育。あひ鴨は神経質で水飲み場の掃除やもみ殻まきをしないと元気に育ってくれません。組合員さんの笑顔を思い浮かべながら『安全・安心でおいしい』あひ鴨を育ててくださっています。

◆飼育されたあひ鴨は処理時に食鳥検査員(獣医師)による検査を行い(国内あひ鴨生産メーカーでは㈱アマタケのみ)徹底した衛生管理の工場加工されています。

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



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

大型サイズの天然ブリを使用。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ののりおいしが増します。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。ブリ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。