



宅配 年末・年始 配送カレンダー

今年は年末(12月4回)も通常曜日での配達となります。

※職場等でご利用の方は、右記と異なる場合があります。詳しくは配達担当者にお尋ねください。

年始は1月8日(月・祝)からスタート!

※職場等でご利用の方は、祝日で配達曜日を変更させて頂く場合があります。その場合は別途お知らせ致します。



2023年12月4回 24日 生協(宅配)休業日	25月	26火	27水	28木	29金	30土 生協(宅配)休業日
通常曜日での配達となります。						
31日 大晦日 予約商品配達	1月 元日	2火	3水	4木	5金	6土 生協(宅配)休業日
生協(宅配)休業日						
2024年1月1回 7日 生協(宅配)休業日	8月 成人の日	9火	10水	11木	12金	13土 生協(宅配)休業日
通常曜日での配達となります。						

12/23(水)・24(日)は 今ついている価格よりさらにお得な

2日連続ポイント5倍! 冷凍食品2割引!

12/24(日)は **コプカ払いでさらにポイント5倍!!**

12/26(水)は **コプカプレミアム特典4倍チャージデー!**

2023年	12/28(木)	通常営業	あさ9:30開店
	12/29(金)	ポイント5倍 コプカの日	全店 朝9:00開店 9:00~21:00 (大野社・東川原は22:00まで)
	12/30(土)	ポイント5倍	
	12/31(日)	全店	9:00~18:00
2024年	1/1(月)・1/2(火)・1/3(水)	店休日	
	1/4(木)	全店	あさ9:30~ 新春初売り

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、8月の火災以降、現在長期休業しています。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、皆さまに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、すでに店内の設備・照明器具等の撤去および天井の解体を終えました。今後耐久性等の公的検査である「建物構造調査」を受け、来春の営業再開に向けた改装の準備に入る予定です。

まだしばらくはご不便をおかけいたしますが、ご理解いただきますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

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?

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)

●コープ福富は共済カウンターでのご相談になります。それ以外は会議室でのご相談になります

会場	日程	
オルガ	1/17(水)	2/21(水)
コープ大野社	1/13(土)	1/25(木)
コープ西大寺	1/13(土)	1/22(月)
コープ北畝	1/23(火)	1/27(土)
コープ東川原	1/19(金)	2/16(金)
コープ福富	1/10(水)	1/20(土)
コープ大福	1/19(金)	1/27(土)
コープ総社東	1/16(火)	1/20(土)
コープ倉敷北	1/13(土)	1/16(火)
コープ鴨方	1/20(土)	2/1(木)
コープ林田	1/14(日)	1/22(月)
コープ山陽	1/6(土)	1/10(水)
真庭センター	1/23(火)	2/27(火)
井原センター	1/23(火)	2/27(火)
新見センター	1/23(火)	2/27(火)
津山センター	1/23(火)	2/27(火)

おかやまコープ 仲間づくり・共済推進グループ 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]

We Support **unicef** ユニセフ募金にご協力ください 世界の子どもたちの笑顔のために

おかやまコープはユニセフを応援しています

募金の一部を「リビア洪水」や「ガザ人道危機」の支援に送る予定です。

1990年当時、年間1,280万人もの子どもたちが5歳の誕生日を迎えられずに命を落としていました。2021年、その数は約500万人となり、子どもたちを取り巻く環境は確実に改善されてきています。



募金方法

宅配 企画回:12月1回~1月4回

OCR注文書で [記入例] **15205**

eふれんずで 注文番号「1520」と口数をご入力ください。

1口200円。5口では1,000円になります。

店舗 募金箱で(1月末まで)

※お預かりした募金は税額控除の対象とはなりません。あらかじめご了承ください。

おかやまコープのユニセフ活動はこちらから





& 年末おすすめ商品

美作エリア
委員会



天然ぶり切身

- ・大型サイズの天然ぶりを使用! だから美味しさが違います!!
- ・漁期を限定することで、脂のりの良いものを安定した美味しさでお届けします。

・鮮度の良いうちに処理します。だから品質に自信!!
・ウロコを除去してあります。

おいしいレシピ 「塩焼き」「照り焼き」「和風おろしソース」「みぞれ揚げ」
加熱し過ぎると固くなるので注意して下さい! など



岩手あい鴨鍋セット

・岩手県田野畑村にて一貫飼育されたあい鴨鍋のセットです。

・セットされている鍋つゆは鴨の旨みを生かすため、カツオ・昆布の出汁を効かせながらもあっさりとした醤油ベースのつゆ。この鍋セットのために開発されたオリジナルのつゆです。

鍋の×に
うどん・そば・雑炊
も、オススメ!!



丹波黒豆「作州黒」

岡山県勝英地域の丹波種黒大豆「作州黒」にこだわり、一切の雑味を排除し、豆が本来持っている味を大切に、甘さ控えめにふっくらと炊き上げました。

有機肥料をたっぷりとし、農薬の回数も制限された圃場で生産された丹波種黒大豆「作州黒」です。



甘さひかえめ伊達巻

ふんわり、しっとりした食感の伊達巻です。和三盆糖と蜂蜜を使用し、上品な味わいです。甘さ控えめで、素材の味を楽しめます。

一度買ってから毎年この伊達巻です♪
やさしい甘さにハマりました♡



北海道産

味付数の子(折子)

希少な「北海道産」のニシンの卵を原料に使用。

食感はパリパリ(ポリポリ)しているのが特徴です。無漂白なので数の子本来の風味が生きている!!
(うす皮は除去してあります)
独自の「昆布しょうゆ」風味の調味液に漬け込み、まるやかな風味に仕上げています。

本当にパリパリ食感!! 食べ応えのある美味しい数の子♪



年末年始にむけて、人気のコープ商品です!
宅配でしか買えない商品もあります。

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・脂のノリを吟味したおいしい天然ぶり

商品ものがたり



天然ぶり切身

こだわりポイント

大型サイズを使用

「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。大型になるほど身に脂がノリおいしさが増します。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

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1年を通して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。

ウロコを除去

組合員さんの要望で「ウロコ取り」を実現しました。そのため、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。