



10月 第1週

2026年 10月5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

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



人気
No.1

おかず7品コース

1人様
1日1食
あたり

610円

税込8%658円

塩分3~4g以下
約400kcal

お問い合わせ・
お申し込みは

0120-014-899

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
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
FAX:086-296-6481 E-mail: tabetenbin@okayama.coop

たべてん便

検索

くらしと生協 まいにち着る服 冊子 冬号



●カタログを
無料でお届け
します。

カタログが必要な
方は、10月3回
OCR注文書「資料請求」欄に
注文数「1」とご記入ください。

●カタログお届けは
11月1週のお届けチラシセットにて
(11月2日~11月6日予定です)

お店からのお知らせ

10/11(日)は

合計
10倍!



ポイント5倍!
コプカ払い分で さらに ポイント5倍!

今ついている
本体価格より 冷凍食品 20%OFF!

10/15 (木)は
コプカ特典 4倍チャージデー!
コプカ払い分で さらに ポイント5倍!

チラシの
お知らせ

10/16(金)~10/22(木)

「まんなかの市」
「ごちそう・鍋・孫の日のメニュー」

(公財)おかやま環境ネットワーク

シンポジウム・みんなで考えよう「気候変動×わたしたちの食」 ~わたしたちが大切にしてきた岡山の食はどうなるの!?一緒に未来の答えを見つけよう~

世界中で気候変動が進行し陸でも海でも異変が起き、岡山の米や桃やブドウ、
瀬戸内のカキなど、私たちの食卓を支えてきた食材にも気候変動の影響が見え
始めています。専門家による最新のデータ(科学の目)と生産現場のリアルな声
(現場の実感)をもとに、このまま気候変動が続くとわたしたちの食はどうなるのか、
「食」や「エネルギー」について会場のみなさんで一緒に考えてみませんか?

日時 11月8日(日) 12:30開場、13:00~16:00

会場 オルガホール 定員 100名 参加費 無料

基調講演

「世界と日本の食料生産と気候変動」
講師/飯泉仁之直氏
(農研機構 気候変動適応策研究領域上級研究員)

パネルディスカッション

「岡山での食への影響をみんなで語ろう!」
モデレーター/沖陽子氏(弊財団・代表理事)

申込 企画名(シンポジウム)、氏名・所属・携帯電話番号・メールアドレスを必ず
明記して、Eメールで11月4日(水)までにお申し込みください。

●お申し込み/公益財団法人おかやま環境ネットワーク

〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7(オルガ6階)

E-mail: kankyounet@okayama.coop 携帯電話:070-2355-1420

※お寄せいただく個人情報は当財団の事業案内以外の使用や第三者への開示などは行いません。

要申込

こちらからも▼



10月はAMDA
募金月間です。

~おもいやり
地球市民の
パスポート~

おかやま発国際貢献
From the people of Okayama, Japan

AMDA募金にご協力お願いします

誰もができる国際協力の応援のひとつとして募金に取り組みます

AMDAの
活動については
こちら



AMDA 「救える命があればどこまでも」



ベネズエラ地震被災者緊急支援活動

(写真提供:AMDA・AMDA社会開発機構)

AMDA MINDS 「世界の元気を育てたい」



活動されているボランティアのみなさん
乳がん・子宮頸がん検診体制強化支援事業
(ネパール)

募金方法

宅配 1口200円、5口で
1,000円になります。

●OCR注文書で...
10月2回~4回の裏面
注文番号 1522 番に「口数」を
ご記入ください。

●eふれんずで...
注文番号 1522 番と「口数」を
ご入力ください。

店舗 募金箱で受け付けて
います。

*おかやまコープを通じての募金は税法上の寄付金控除
の対象になりません。あらかじめご了承ください。



AMDA・支援先のみなさんへ
応援メッセージをお寄せください。

(メッセージカードは9月5週配布の
チラシの裏面をご使用ください)



誰でも、いつ来ても、いつ帰っても
OKなみんなの居場所

6月25日(木)

津山医療生協

『ちょこ、とけんこうカフェ』コーナーで
健康チェックをしました。



24名の参加があり、CO-OP豊納村産味付太ももずくを
使った「もずくと桜えびの混ぜごはん」を試食し、
おしゃべりを楽しんだり、血管年齢測定や
健康ロくん(滑舌の良さを測る)をしました。

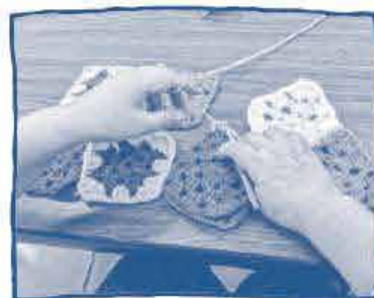
「よってこ♡林田のお茶のしみ会」(6月・8月)開催報告

8月5日(水)

18名の参加があり、
CO-OPあんたっぷり最中を試食しました。
編みものをあそぶ方、おしゃべりする方、
みなさんそれぞれに楽しんでおられました。



備前焼の
お皿にもみじを
しいてお上品に♪



「健康チェックをしたかったのよ～」と来て下さった方、入り口の看板を見て「試食に惹かれて
来たのよ」と寄って下さった方、会場で何年振りかの再会をされた方がいらしゃったりと、
両日ともにとてもいい雰囲気でした。

— よってこ林田プロジェクト —

次回はい...

10月14日(水) 10時～12時

CO-OP林田会議室

消費生活相談員の
松本さんとお話しよう!

試食はCO-OPあきたこまちとごはんに合うCO-OP商品です。



トウワルに
あわないうように
気をつけたい
であわ

申し込みは
いりません。
お気軽に
お寄りください

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)



CO-OP
野菜たっぷり
和風ドレッシング



私の推コレ!

人気投票

でも 毎年、上位にランクイン!

国産生たまねぎと生にんにくの
風味とうま味

使用している4種類の野菜(たまねぎ、にんにく、しいたけ、しょうが)はすべて国産。たっぷりのおろしたたまねぎとにんにくがおいしさの決め手です。高酸度の醸造酢に漬け込み殺菌をして、生のまま使用します。またフンドーキン醤油(株)が自社製造した“生しょうゆ”を使用。もろみをしぼったまま加熱処理をしていない醤油本来の香りとうま味が生きています。

組合員さんの声に応えながら人気を獲得

1980年代後半、当時はまだ一般的でなかった“生の風味と具材感のあるドレッシング”として開発されました。1988年に九州地区限定でCO-OP商品化、その後1994年の全国化でまたたく間に組合員さんの支持を集めました。組合員さんからの「油が先に出てしまう」との声に応じて、「とんがりノズル」を採用。さらに2018年3月に細長い形はそのまま、「そり返し」加工を施して液だれしにくい形に。ボトルはくびれと溝をつけ持ちやすくふりやすい形にリニューアルしました。

組合員さんのおすすめの声

酸っぱさも控えめ、たまねぎたっぷり本当に美味しいです。サラダだけでなく、豚肉の冷しゃぶやお豆腐にもかけちゃいます!



まーくんさん