

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

CO-OP 宅配からの
 お知らせ

今月
 第3回は

ポイント5倍!

12月3回注文書で注文された商品が
 ポイント5倍対象になります!

ポイントのご利用はこちらに記入



ポイント欄	ポイントご利用の際は、「今回ご利用ポイント」欄にポイント数(100ポイント単位)をご記入ください。
ご利用可能ポイント	今回ご利用ポイント
7687ポイント	2200

この機会に
 ポイントを
 たくさん
 ためてね!



貯まったポイントの使い方を掲載していますので、詳しくは今週配布の別チラシをご覧ください。

くらしと生協
 まいにち着る服 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3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3回のお届けチラシセットにて
 (12月25日~12月29日) 予定です。



CO-OP お店からの
 お知らせ

コープの日 組合員感謝デー
12/10(日)はポイント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
 注文締切は**12/10(日)**まで!
 クリスマス予約商品の
 注文締切は**12/14(木)**まで!

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。

コープ大野辻 コープ福富 コープ大福

コープ総社東 コープ山陽 の5店舗は、「がっつり肉祭り」も開催!

チラシの
 お知らせ
 12/8(金)~12/12(火) 「大生鮮市」
 12/13(水)~12/14(木) 「とびっきり2Day's」

(公財)おかやま環境ネットワーク・市民のための環境講座

『コアノンロールと
 リサイクルを学ぼう』のご案内

日時 2018年1月23日(火)10:00~12:00

場所 コープ総社東(総社市総社1370-3)

内容 コアノンロール(芯無トイレットペーパー)メーカーの
 (株)西日本衛材による学習会

定員 40名 ※定員を超過し参加いただけない
 場合のみ連絡します。

受講料 無料



申込 『1/23講座参加希望』とご記入の上、郵送、FAX、Eメールのいずれかで、
 申込者全員の①氏名 ②電話 ③携帯電話 ④住所 をご連絡ください。

●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1-7-7(オルガ6階) Fax:086-256-2565
 携帯電話:070-2355-1420 E-mail:kankyounet@okayama.coop

第39回 ユニセフハンド・イン・ハンド募金にご協力ください!



ユニセフハンド・イン・ハンドとは、
 「手に手をとって」世界の子どもたちの幸せと
 明るい未来を実現するために、
 一人ひとりがボランティアとして参加する活動です。

今年のテーマ「子どもたちに生きるチャンス」



世界では、約5秒にひとりの子どもたちが予
 防可能な原因で5歳の誕生日を迎える前に
 命を落としています。おかやまコープでは、
 今年度もユニセフの募金活動に取り組みま
 す。世界の子どもたちに生きるチャンスを届
 けるためにご協力をお願いします。

開催日(12月)	会場	時間
16日(土)	サンパーク新見	10:30~12:00
17日(日)	コープ大野辻	11:00~12:00
	コープ福富 コープ大福	
19日(火)	コープ北畝	10:30~11:30
22日(金)	コープ鴨方	10:30~11:30
	コープ林田	13:30~15:30
23日(土・祝)	コープ西大寺	10:30~11:30
	コープ東川原	
	コープ山陽	
	コープ総社東	10:00~12:00



ハンドベルの演奏と
 ともに募金を
 呼び掛けました。



(昨年の様子) チャリティコンサートを
 開催しました。

個人情報について

この紙面を通じてお寄せいただく個人情報は、おかやまコープで定める利用目的、規則などに準じて適切に管理、運用いたします。利用目的以外の使用や第三者への開示などは一切行いません。



このチラシは環境にやさしい植物油インキを使用しています



どなたでも参加できます!!
いつ来てもいつ帰ってもOK!

CO-OP あつと海ー Café

誰でも気軽に立ち寄れる場を提供し
地域の人々びくらの知恵を分かち合ったり
交流できる『くつろぎの場』もめざしています。

日時: 12月15日(金)
10:30~12:00
場所: コーポ大野辻
2階会議室

主催: はじめようプロジェクト

今回は...
迎春商品のお知らせと
試食します!!

参加無料

そのま
食べれる
プリッと
むきび

北海道産秋鮭
スモークサーモン切り落とし
+ ミックスリーフ

ゆっぴりに来な!!

ミンクスパイザ

コープもありません!!

主催: オカヤコープ大福
実行委員会

24時間 オカヤコープ大福組合員まつり(報告)

10月26日(木)
10:30~12:30
コープ大福 1階店内

天盛況
オープニングから並ばれては
列が店内にできてしまっよ

店長さんとランチ大会

豪華商品の数々!
すごく盛り上がりました!

国産牛肉!!
果物盛り合わせ
刺身盛り合わせ
お菓子盛り合わせ

試食コーナー

充実の試食コーナー

- ・パイニア
- ・モズクスープ
- ・王子スープ
- ・パンネアラビアータ
- ・ミニワッフルドック
- ・魚青のトマトソース煮

特に長かった 魚青のトマトソース煮レシピ

＜材料(4人分)＞

- ・魚青 4切れ(1尾分)
- ・3枚おろし(片身半分は切る)(皮骨を抜く)
- ・塩、こしょう
- ・小麦粉 大さじ1~2
- ・オリーブオイル 大さじ1

★ 水100cc
白ワイン100cc(なければ水計200cc)
しょうゆ 大さじ1 きび砂糖 小さじ1
コンソメ(コトコト風(ダイオウ))1缶

- 1 魚青に塩こしょう振り、小麦粉まぶす
- 2 フライパンにオリーブオイル、1を皮目が上向きで両面きつね色に焼く
- 3 2に★を入れ煮立たらすた。20分程煮詰め完成!

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

北海道産秋鮭の色目と味を大切に、
口あたりのよいスモークサーモンです。

商品ものがたり vol.153

北海道産秋鮭
スモークサーモン 切り落とし

使いやすい、
切り落とし形態

ご家庭でサラダ、オードブルの他サンドイッチ等にも使いやすい、切り落とし形態にしました。使いきり個包装タイプ(2袋)です。

解凍の仕方

ご使用になる量を袋のまま冷蔵庫(10℃以下)に移し約3時間解凍してください。お急ぎの場合には、袋のままボウルなどにためた水に約30分間入れ解凍してください。

北海道産の秋鮭を
塩のみで調味

北海道産の秋鮭を塩のみで調味し、低温でじっくり乾燥し、スモークしました。秋鮭の風味を大切に、しっとりとした口あたりのよいスモークサーモンです。スモークのチップはクセがないといわれる「山桜」のチップを使用しています。

こだわりポイント

どなたでも参加できます!!
いつ来てもいつ帰ってもOK!

CO-OP あつと海ー Cafe

誰でも気軽に立ち寄れる場を提供し
地域の人々がくらしの知恵を分かち合ったり
交流できる『くつろぎの場』をめざしています。

日時: 12月15日(金)
10:30~12:00
場所: コーポ大野辻
2階会議室

主催: はじめようプロジェクト
今回は...
迎春商品のお知らせと
試食します!!



主催: オカマコープ大福 実行委員会

24時間 大福コープ大福組合員まつり(報告)

10月26日(木) 10:30~12:30
コープ大福 1階店内

天盛況
オープニングから並ばれていく列が店内にできていましたよ

大福店長さんとランチ大会

豪華商品の数々! すごく盛り上がりました♡
国産牛肉!! 果物盛り合わせ、ジュース、お菓子、刺身盛り合わせ、お菓子盛り合わせ

試食コーナー
充実の試食コーナー
パンネアラビアータ、ミニワッフルドック、魚青のトマトソース煮、ミネソタスープ、王子スープ、パイリア

特別長だた 魚青のトマトソース煮レシピ
水100cc
白ワイン100cc(なければ水計200cc)
しょうゆ 大さじ1、きび砂糖 小さじ1
コンソメ(コトニホ) 大さじ1(塩)
1. 魚青に塩こしょう振り、小麦粉まぶす
2. フライパンにオリーブオイル、1を皮目が上向きで両面きつね色に焼く
3. 2に☆を入れ煮立たらすた。20分程煮詰め完成!

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

北海道産秋鮭の色目と味を大切に、口あたりのよいスモークサーモンです。

商品ものがたり vol.153

北海道産秋鮭 スモークサーモン 切り落とし

北海道産の秋鮭を塩のみで調味
北海道産の秋鮭を塩のみで調味し、低温でじっくり乾燥し、スモークしました。秋鮭の風味を大切に、しっとりとした口あたりのよいスモークサーモンです。スモークのチップはクセがないといわれる「山桜」のチップを使用しています。

使いやすい、切り落とし形態
ご家庭でサラダ、オードブルの他サンドイッチ等にも使いやすい、切り落とし形態にしました。使いきり個包装タイプ(2袋)です。

解凍の仕方
ご使用になる量を袋のまま冷蔵庫(10℃以下)に移し約3時間解凍してください。お急ぎの場合には、袋のままボウルなどにためた水に約30分間入れ解凍してください。