



宅配からの
お知らせ

たべてん便

生協の夏ギフト

ご注文は
お早めに!

まもなく受付終了です!

ご注文
締切日

班配・個配・コープステーション	7/28(金)まで
店舗	7/30(日)まで
eギフト	8/1(火)まで

保存版
カタログ
無料
配布中



カタログ掲載全品
配送料・クール代込み

「お中元」のしその他に
「御供」や「御祝」なども
お付けできます。

カタログ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。
※夏ギフト専用の注文書でご注文ください。

くらしと生協 まいにち着る服冊子 秋号

●カタログを無料で
お届けします。

カタログが必要な方は、
7月4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
8月2週のお届けチラシセットにて
(8月7日～8月11日予定です)

お店からの
お知らせ

7/16(日)は

ポイント5倍!

「生協の夏ギフト」「店内ギフト」
「うなぎの予約」もポイント5倍の対象です。

今ついている価格よりさらにお得な
冷凍食品2割引!

ハッピーナンバー くじ開催!!

当日のお買物金額2,000円(税込)
ごとに1枚配布

商品券最大10,000円分
が当たる!

※詳しくは店頭ポップ、またはホームページ
をご覧ください。

生用のうなぎの予約受付は7/23(日)まで!

お店でご予約いただくと1点につき各ポイントプレゼント!

チラシの
お知らせ

7/26(水)～7/27(木)

「とびっきり2Day's」

7/28(金)～7/30(日)

「土用の丑の日」

(公財)おかやま環境ネットワーク

シンポジウム「くらしを支える生態系サービス ～いま考えたい生産者と消費者のつながり～」

食卓や住宅など私たちの身近な暮らしを支える生産現場は、どうなっているのでしょうか。森・里・海連携学の第一人者である田中克氏(京都大学名誉教授)をお迎えし、くらしを支える岡山の豊かな生態系サービスの重要性と将来の課題について、市民の視点で考え直してみませんか。そして生産者と消費者がこれまで以上につながり、持続可能な安全・安心なこれからのくらしを一緒に見出しましょう。田中克氏の記念講演(「森里海」を紡ぎ直す～生産と消費をつなぐ「いのちの循環」～)と、森林・農業・水産・行政の報告を交えたパネルディスカッションを行います。

日時 7月29日(土) 13:30(13:00開場)～17:00

集合 オルガホール(岡山市北区奉還町1丁目7-7)

要申込

参加費 無料 定員 会場参加(定員100名)

オンライン視聴(Youtubeライブ配信)

申込 二次元コードから案内チラシをご覧いただき、チラシ裏面下段にある申込用二次元コードから、会場参加・オンライン参加別に、お一人ずつ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) Fax:086-256-2565

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での使用や第三者への開示などは行いません。

コープピーアンドエスのくらし応援サービスをご利用ください

ピアノ調律 買取り・移動サービス

県内全域
対応

お申し込みは
お電話で!

提携先:
ピアノハウス調律
リフレッシュセンター



おかやまコープ組合員調律料金

アップライト
ピアノ

1台 **11,000円**
(税込12,100円)

グランド
ピアノ

1台 **13,000円**
(税込14,300円)

組合員特典

調律の際に、ピアノ内部の簡易清掃をさせていただきます。
(ご自宅の掃除機をお借りします。)

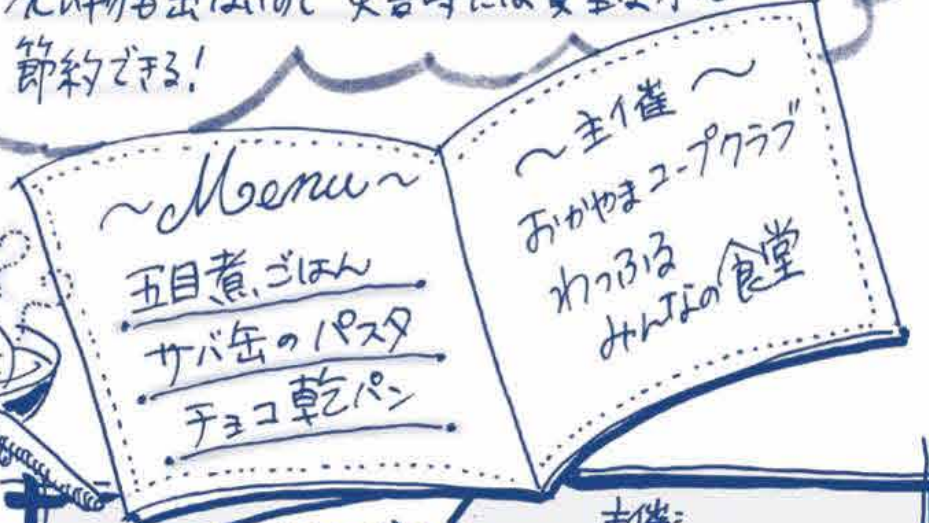
●お申し込み、お見積もりは下のコープピーアンドエスまでお電話でご依頼ください。
●修理やオーバーホール等のお見積もりでご訪問させていただき成約にいたらない場合には、
税込2,200円の出張料金をいただきます。

コープピーアンドエス Tel.086-256-7244 (月～金曜 9:00～18:00) 〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7 オルガ1階



～防災食を作ってみよう～

耐熱性のポリ袋に材料を入れて調理する
ポリ袋クッキング。袋のまま下ごしらえや加熱ができ、
洗い物も出ないので災害時には貴重な水を
節約できる!



防災委員会の企画で教わったメニューです。
いざ!まさか!の時に作れるようにしておこう!

<日時> 8月7日(月) 10:00～12:00
(9:40～受付)

<場所> コープ大野辻 2階会議室
(車は第2駐車場の奥から第1の場合には右側から停めね)

<参加費> おとな 300円 こども 100円
<持ってくる物> 筆記用具、エロン・三角巾・マスク

<募集> 30名 小学生以上のお子さんと保護者
※多いときは抽選となります。落選した方のみ

7/9 までにメールでお知らせします。

7/21(金)
ゆき



こちらから
申込みください



※備考欄に、参加可能なお子さんの名前と年齢
を記入してください。
(ご記入いただいた個人情報は厳重に管理し
目的以外には使用いたしません。)

岡山医療生活協会の
お知らせ

主催:
岡山医療生活協同組合
大野辻

岡山医療生活協 大野辻 お話し会

7/21(金) 岡山医療生活協 作業療法士さんによる
「ほっり肩こりさよなら体操」

7/28(金) フレックス在宅マナーさんによる
「歩き方測定会」

場所: コープ大野辻店2階(元大野辻クリニック)
時間: 14:00～15:00
定員: 10名程度(要予約)
服装・持参物: 動きやすい服装・タオル・水分
予約・お問い合わせ 086-805-0335



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



さっぱり、まろやか梅酢仕立ての人気商品。

商品ものがたり



CO・OP 梅酢たこ

20年以上変わらない味が
人気。蒸し製法で、真だこ
本来のおいしさを引き出し
ました。さっぱりまろやか
な梅酢仕立て。酸っぱさが
苦手な方や子どもさんにも
おすすめです。

こだわりのポイント

- モロッコ、モーリタニア産の身質がやわらかく食べやすい真だこを使用。樽でじっくり塩もみをして身を締め、スチーム加熱。ポイルではなく「蒸し製法」なので、真だこ本来のうま味やシコシコとした食感を損ないません。
- 調味液のベースとなる梅酢は、酸味がマイルドで、梅の風味と香りを生かしています。さらに、隠し味にりんご果汁を加えて醸造酢のkokを引き出し、酸味がツンとこない、上品な味わいに仕上げています。

組合員さんの おすすめの声

梅酢たこにきゅうりを入れて酢の物にします。とても簡単で、美味しいです。

梅酢たことキュウリで夏はさっぱり酢の物が大好きです。キュウリ多めで梅酢の酸味とちょうど良く大葉も少し入れると香りが豊かになります。



匿名希望さん



まっちゅさん