



3月 第2週

2024年3月11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

生活協同組合おかやまコープ

あなたのおかやまコープへの想いを  
伝えてみませんか



# 川柳&作文 大募集

テーマ:「おかやまコープとわたし」

おかやまコープへの  
願いや期待

商品や  
活動に参加した  
思い出

おかやまコープに  
出会って  
よかったこと

「川柳部門」「作文部門」それぞれの中から  
**優秀賞 優秀作品3名に** どちらか  
 ご希望の賞品を **プレゼント!**

おかやまコープの  
商品券2,000円分

または  
おかやまコープの  
商品セット



※写真はイメージです

参加賞  
応募者全員に **100ポイントプレゼント!**

●「川柳部門」「作文部門」それぞれ  
お1人様1作品まで、ご家族の方  
の応募も可能(ただし、1家族最大  
500ポイントまで)

応募期間 **~5/17(金)**

応募方法 ※「川柳部門」と「作文部門」いずれか1つでもOKです。

川柳部門 ①応募用紙【郵送・手渡し】  
②ホームページ応募フォーム

作文部門 ①応募用紙・原稿用紙またはA4用紙【郵送・手渡し】  
②ホームページ応募フォーム

ホームページは  
こちらから



お店からの  
お知らせ

3/17(日)は

**ポイント5倍!** 今ついている価格よりさらにお得な  
冷凍食品2割引!

チラシのお知らせ

3/22(金)~3/26(火) 「お花見&行楽」

## 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、昨年8月の火災以降、長期休業しています。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。

「建物構造調査」の結果、いくつかの指摘があり、当初予定しておりました今春の営業再開は困難となっており、さらに数ヶ月間の遅れが生じる見通しとなっております。引き続き、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。

最新の情報につきましては、ホームページの「お知らせ」をご覧ください。

共催: (株)岡山村田製作所、(公財)おかやま環境ネットワーク

## (株)岡山村田製作所ビオトープ サクラ観賞会

日時 **3月30日(土) 9:00~12:00**

ビオトープ内には、早咲きから遅咲きまで、ソメイヨシノ以外にも  
たくさんの種類のサクラがあります。自由に散策を楽しみながら、  
サクラやシャクナゲなどの花や芽吹きを楽しんでください。

ビオトープ管理者の案内もあります ▶ ①9:00~ ②10:00~ の2回  
サクラを中心にビオトープ内の植物についてビオトープ管理者がご案内致します。

駐車場 株岡山村田製作所(瀬戸内市邑久町福元77)の北西側駐車場

参加費 **無料**(定員なし/対象:制限なし)

申込 必ず「サクラ見学」と明記の上、代表者の氏名・郵便番号・住所・携帯  
電話番号と同行される方のお名前、案内参加希望の有無をEメール、  
FAXのいずれかで**3月24日(日)まで**にお申し込みください。

その他 ●施設内での飲食は固くお断り致します。サクラ見学で乳児をお連れの場合、場内はベビーカーの  
持ち込みが出来ません。抱っこ紐等をご準備ください。少雨決行。

●お問い合わせ/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の使用や第三者への開示などはいりません。

## 電動カートで お出かけがもっと気軽で自由になる!! FUJIIRYOKI ご自宅周辺での電動カートの試乗を受付中!

専門スタッフが実際の走行ルートを同行し、  
操作方法や交通ルールを説明します。

ご自宅周辺や、いつも使っている道で試乗・練習を行います。  
安心してご利用できるようになるまで、一緒に練習します。

安全運転  
指導員が  
ご対応

- 電動カートの操作説明
- 交通ルールの説明
- 安全な経路の設定
- 駐車場所・充電方法の説明など

歩行者扱いなので  
歩道を走行  
お散歩にも



道路交通法で  
歩行者扱い  
運転免許は不要  
お買い物にも

家庭用コンセントで  
バッテリー充電  
長時間の移動にも

### 電動カート 遊歩スキップα

スマート&コンパクトな  
電動カート。マンションなど  
狭いスペースでも  
使いたいという方に。

連続走行距離 **24km**

- ノーバンクタイヤ
- サスペンション
- タイヤサイズ  
前輪26cm後輪26cm
- 小型タイプ
- 超低速調整可能
- 音声案内機能



組合員特典

電動カート購入の場合

**5%割引**

メーカー希望  
小売価格より

安心の  
サービスパック付

定期点検やもしもの時の補償  
など、安全と安心をトータルに  
サポートします。

定期点検

2年間で計5回の点検を行います。  
(ご購入から1・6・12・  
18・24ヶ月後)

安心保険

ご購入から1年間、安心保険  
が付いています。  
(有料で延長可能)

お申し込み・  
お問い合わせ

コープピーアンドエス ☎ **086-256-7244**

〒700-0026  
岡山市北区奉還町1-7-7 オルガ1階  
受付時間/9:00~18:00(月~金)

【個人情報の取り扱いについて】この紙面でご案内する商品・サービス・  
資料・催事等をお申し込みされた方の個人情報は、コープピーアンドエ  
スおよび提供や業務委託する企業・団体によるお申込内容の提供、アフ  
ターサービスの提供、商品の案内・募集、緊急の連絡等に使用します。

**春ぞあよ! コープ委員さん大募集**

月1回集まって  
コープの商品や  
気になっている  
ことをおしゃべり  
しましょう♪

組合員なら  
年齢問わず  
どなたでもOK

企画の開催  
料理・物作りなど  
委員会で自由に  
選んでやってるよ

急募の小学校区  
野谷・津島・御野  
魚山・加茂・平津  
石井・大野・御南  
大元・福島・平福・芳泉  
七区・灘崎・彦崎・東睦

子連れOK  
皆の都合のつく日  
で活動してるよ

小学校区を  
目安に活動  
1回あたりの活動費  
1000円と交通費を  
支給します!

※ご興味のある方は切り取ってこちらの用紙に記入して提出してね♡

コープ委員活動に興味がある・詳しい内容を知りたい・見学、体験してみたい (いずれかに○してね)

お名前 \_\_\_\_\_ お住まいの小学校区 \_\_\_\_\_ 組合員コード \_\_\_\_\_

西配送担当者  
組合員 → コープステーション → 岡山西エア事務局  
店舗サービスカウンター

※ご記入いただいた個人情報は厳重に管理し  
目的以外には使用しません

はじめようプロジェクト

**無料** **スキルUP! FP 資格UP!**

# ファイナンシャルプランナー入門

3級程度  
※資格取得のための  
講座ではありません

申込書は切り取って配送担当者または店舗サービスカウンターにお渡し下さい

## FP入門受講申込書

4/19・4/26 開催のFP入門に申し込みます

氏名 \_\_\_\_\_

電話番号(必ず連絡が取れる番号をご記入ください) \_\_\_\_\_

組合員番号 \_\_\_\_\_

★いただいた個人情報は厳重に管理し目的以外には使用しません

申込締切 **4/5(金)**

配送担当者  
又は  
サービス  
カウンターへ

エリア  
事務局

LPAの会  
事務局

会場: **コープ大福2階会議**  
2日連続講座(1日でも可)

お気軽に  
どうぞ!

お申し込みは  
こちらから!!

定員: **15名** (応募多数の場合は抽選)  
当選者には4/16(火)までにハガキを送ります

参加費: **無料**・託児はありません

持ち物: **筆記用具**

両日共  
**10:00**  
|  
**12:30**

ファイナンシャルプランナー(FP)とは  
お金に関する疑問や問題を解決しアドバイスする  
家計のホームドクター。  
このFP入門では2日間で・ライフプランニング・  
リスク管理・金融・タックスプランニング・不動産・  
相続の6つの科目を学びます。

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

**エシカル** **商品ものがたり**

オトクな利用登録を  
おすすめします!

1978年、おかやまコープ開発商品第1号として誕生!!

**生協食パン**

オトクな  
利用登録

商品特長

地元岡山県の  
小麦「せとさらら」を使用

国産小麦50%(山口県産・岡山県産「せとさらら」  
35%と北海道産15%)を使用しています。  
※「せとさらら」はパンを作るのに適した小麦でボリューム  
が出て弾力のあるソフトなパンになります。  
地元の小麦だから、地産地消、食料自給率の向上、  
フードマイレージの短縮にもつながる食パンに  
生まれ変わりました。

湯種と発酵風調味料で  
さらにおいしく

- 素材の甘みを高める湯種生地を加えることで、もちり感としっとり感が味わえます。
- 発酵風調味料を加えることでパン生地が発酵するときに出る酸味が消え、風味と旨味が増してトーストした時に香りが際立ちます。