



9月 第2週

2026年9月7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

【CO-OP共済ニュース】

いつでも♪
どこでも♪

1
24時間 365日
お申し込み可能



日中忙しい方も、いつ
でもスマホ・PC・タブ
レットを使って加入申
し込みができます。

※システムメンテナンスのため、
サービスを停止する日があります。

CO-OP共済
ネットからの
加入が便利!



2
保障開始までの
期間を短縮!



書面でのお申し込み
と比べて、保障
開始までの期間を
短縮できます。

※商品によっては適用できない
場合があります。



こちらを
チェック♪

<https://coopkyosai.coop>

コープ共済 検索

インターネット
加入手続きの際に
必要なもの

3
見積を
カンタン作成!

入力した被共済者
の情報をもとに、お
すすめのプランを案
内。見積をカンタン
に作成できます。

ご加入されている生協の
組合員番号

No.

お申し込みされる
ご本人さまの
メールアドレス



お申し込みされる
ご本人さま名義の
金融機関口座



BANK

CO-OP共済へのご加入、
保障内容、手続きに関する
お問い合わせは

おかやまコープ コープ共済センター

0120-50-9431

受付時間
月～土曜
9:00～18:00

共済金請求に関するお問い合わせは

0120-80-9431

受付時間 月～土曜9:00～18:00

※いただいた個人情報は、生協からの資料の発送やご連絡のみに
利用し、その他の目的に利用したり第三者に提供すること
はありません。●CO-OP共済に加入するには出資金をお支払い
いただき、お近くの生協の組合員になることが必要です。生活
協同組合(生協)は、お店や宅配でくらしに貢献しています。

お店からの
お知らせ

9/13(日)は
ポイント5倍! 合計
10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!



9/15(月)はコプカ特典
2倍チャージデー!

チラシのお知らせ

9/18(金)～9/23(水)

「秋のお彼岸&
敬老の日のごちそう」

かしこく暮らす
処方せん **保障の**
個人相談

わが家にあった
保障に見直し
してみませんか?

要予約

相談無料



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)

●会議室でのご相談になります

おかやまコープ 共済グループ 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】

会 場	日 程	
オ ル ガ	10/21(水)	11/18(水)
コープ大野辻	9/26(土)	9/28(月)
コープ西大寺	10/3(土)	10/19(月)
コープ北畝	9/26(土)	10/13(火)
コープ東川原	10/16(金)	11/20(金)
コープ大福	9/26(土)	10/16(金)
コープ総社東	10/17(土)	10/20(火)
コープ倉敷北	10/10(土)	10/20(火)
コープ鴨方	10/8(木)	10/17(土)
コープ林田	9/28(月)	10/11(日)
コープ山陽	10/3(土)	10/21(水)
真庭センター	9/29(火)	10/27(火)
井原センター	9/22(火)	10/27(火)
新見センター	9/29(火)	10/27(火)
津山センター	10/14(水)	11/11(水)

おかやまコープ

**みんなであ
つながるday**

おいしい発見! たのしい体験!

入場
無料

9月26日土
10:00～14:00

会場 **コンベックス岡山**
岡山市北区大内田675



無料駐車場 約1,500台完備
臨時駐車場からの無料送迎あり(タクシー)

コープ商品の生産者とメーカー、

つながりのある行政・団体が107ブース出展予定!

交流しながら楽しく学べる食のイベントです

発見



試食



交流

「模擬搾乳体験」や
「カレー粉づくり」
などが体験できるよ!



活動紹介



体験型企画

コープのお兄さん
お姉さんになって
運転席で
写真を撮ろう!



コープトラックと写真を撮ろう

体験



※企画の写真はコープフェスタ2024のようすです

おやまアみなでつながるday生協食パンとコラボします!

9月26日(土) 10:00~14:00
コニックス岡山にて

・岡山西エリアが主催とコラボして生協食パンの魅力をお伝えします
・生協食パンの試食ができます

生協食パンのキーホルダーもあつたよ!

☆「生協食パンフェス」に参加して下さる方にエコバックプレゼント!(先着50名) 商品もあつたよ!

報告 生協食パン工場見学に行ってきました

おやまア商品開発部 7月6日(月) エリア10人

不織布の防塵服

ヘアネット・マスク着用
粘着ローラーで衣服のホコリを取る(2回)

徹底した衛生管理

風シャワー

見学者にうれしいササゲを頂きました

手洗い(1分間) x 2回

包装 人の目と手で一つ一つ確認

冷却 100℃から30~35℃まで冷やします

焼き 200℃で約40分

焼きたておいしい

生協食パンのこだわり

- ① 国産小麦を50%使用 (瀬戸内産せとぎら35%使用)
- ② 発酵風味液使用(ルヴァン由来の乳酸菌)
- ③ 湯種使用(小麦粉に熱湯を加え寝かせたもの)

水分を多く含んだしっとりもちもちした食感。キメが細かくしずかな甘みがありトーストするとサクサクそのまま食べるともちもちした食パンができあがります

生地混合

中間発酵 10分~20分

型詰め

第二発酵 36℃湿度85%で40~50分ほど発酵

M字の生地 3個ずつ型詰め

A ほろり和ごろうおやつセット 申込番号 004561

B パパとアインシュタインセット 申込番号 004570

おやまアパーティー開催中

C やちみよ!楽しくデザート 申込番号 004588

D 薫る大人のデザート 申込番号 004596

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)

エシカル 岡山県産生乳100% 生産者の顔が見える安全安心な牛乳

商品ものがたり

生産者を40戸に指定(2026年1月末現在)
原料生乳の生産者を岡山県内に指定し、信頼と新鮮な牛乳をお届けしています。

乳成分を調整せず(成分無調整)に、そのまま殺菌パック
乳成分を調整しない「成分無調整」でおいしさそのままにお届け。徹底した衛生管理のもと、超高温で殺菌し外気を遮断してパックするESL製法を採用し、おいさと品質を追求しています。

メーカーも地元岡山
製造メーカーは地元岡山の「オハヨー乳業株」。産地から直接メーカーへ送られるため鮮度を保ったままお届けできます。

組合員さんのおすすめの声
コーヒーに生協牛乳をたっぷり入れてカフェオレにして飲むのが大好きです。たまに切れていて他のメーカーにすると味が全然違うので、やはりこの牛乳でないと…。これからも飲み続けます!

さくらこさん

オトクな利用登録をおすすめします!

生協牛乳