WEEKLY CO・OP

ウィークリーコープ

10月 第4週 | 2026年10月26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

情報発信中！ Instagram Facebook

CO・OP 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

※写真はイメージです。変更になる場合がございます。



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 | 安心のアレルゲン表示

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

お問い合せ・お申し込みは たべてん便受注センター

0120-014-899（携帯OK）

●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

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 検索

くらしと生協 くらしと生協 冊子 厳冬号



●カタログを無料でお届けします。

カタログが必要な方は、**11月2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4週のお届けチラシセットにて**

（11月23日～11月27日予定です）

CO・OP お店からのお知らせ

11/1(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！



クリスマス・迎春商品のご予約

生協の冬ギフト（カタログギフト）

もポイント5倍の対象です。

今ついている本体価格より **冷凍食品20%OFF！**

11/5(木)はコプカ特典 2倍チャージデー！

チラシのお知らせ

11/6(金)～11/10(火)「バイヤー厳選うまいもの市」

11/11(水)～11/12(木)「コープおすすめ商品」

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

お申し込みはお電話で！

県内全域対応



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 12,000円（税込13,200円）	グランドピアノ	1台 15,000円（税込16,500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。●高速道路使用時は、高速道路利用料金実費をいただきます。

お申し込みはお電話でコープピーアンドエスまで 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

水のトラブル解決します！

蛇口／トイレ／キッチン／お風呂／排水管／給湯器などの

水漏れ・つまり・破損など





イースマイルBizとの提携によりおかやまコープの組合員様にご案内しています。（コープピーアンドエス）

緊急時水のトラブル全般はこちらへ

見積り無料 土日祝割増料金なし

0120-78-78-78

水道局指定工事店 イースマイルBiz

24時間受付 年中無休

※19:00～8:00は電話受付のみとなります。

おかやまコープ組合員様なら 組合員割引 5%OFF



お電話の際、かならず「サービスコード：24101です」とお伝えください

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。

〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7 おかやまコープ 機関運営・広報室

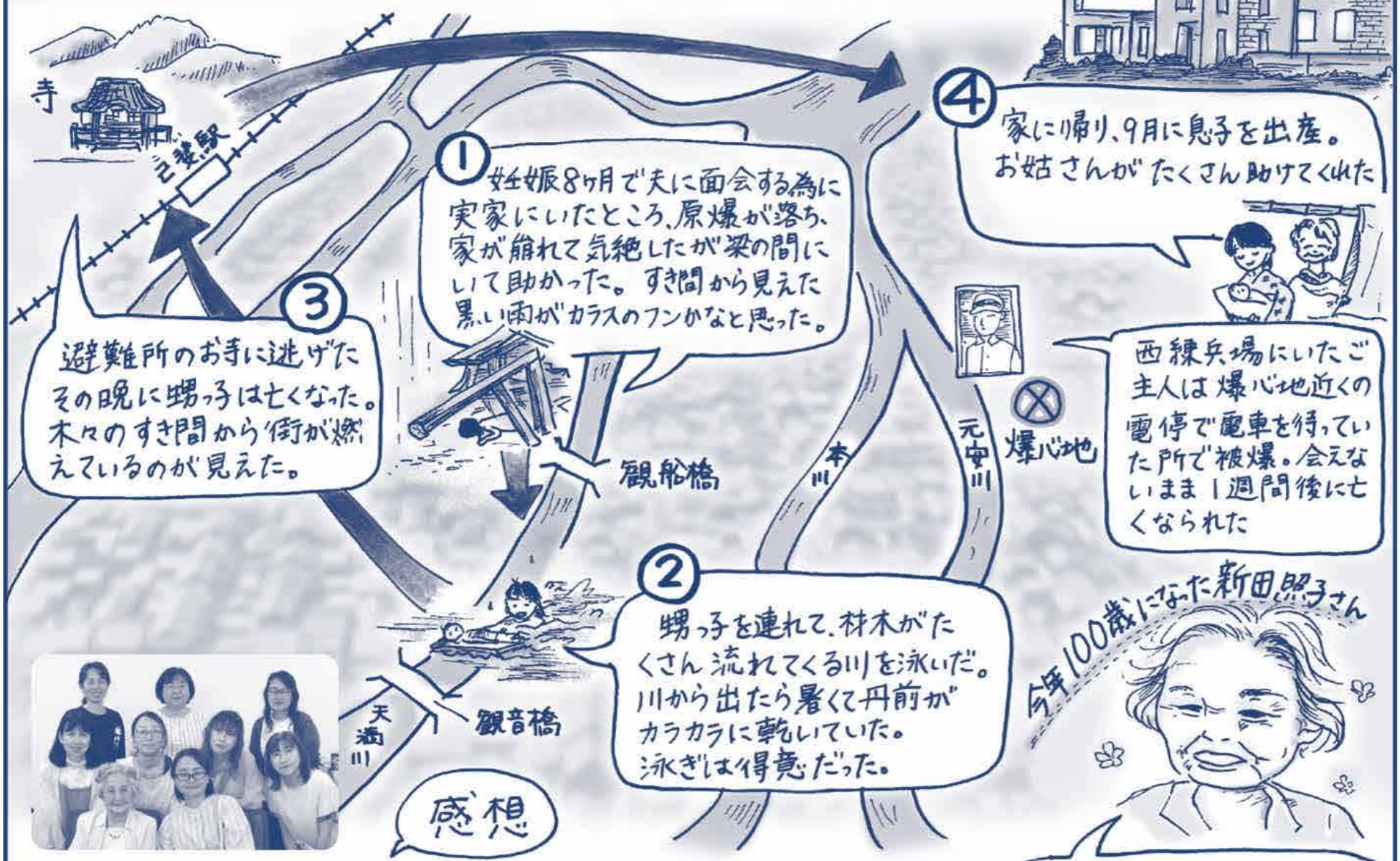
VEGETABLE OIL INK このチラシは環境にやさしい植物油インキを使用しています

ご意見・ご要望は 問合せセンター
0120-662-538 受付時間／月～金曜8:30～20:00 土曜9:00～17:00
問合せセンターへご連絡の際は電話番号をよくお確かめのうえ、お掛け間違いのないようお願い申し上げます

おばあちゃんの広島の話を聞きました

広島で19歳(妊娠8ヶ月)の時に被爆した新田照子おばあちゃんの話を7月7日(火)ピースプロジェクトメンバー7人で聞きました。





感想

被爆された方の生の声が聞けてよかった。
100年の人生の中で戦争を体験されたのち、お子さんにも恵まれ、習字の先生としてたくさんの子どもたちと出会ったお話をうかがいました。
とても幸せそうな笑顔をされていて私たちも癒されました。

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)

コレ エシカル オトクな利用登録

“昔ながらの製法”で作ったこだわりの手あげ

商品ものがたり



コープ手あげ

地元メーカーの岡山県赤磐市にある「大森豆富」で製造しています。

こだわりと特徴

①機械化が進み生産効率が追求されるなか、今も昔ながらの製法を大切にして職人が一枚一枚手作業(手揚げ)にこだわって作っています。

②国産大豆(国産フクユタカ)とにがり(塩化マグネシウム)のみを使用しています。

③揚げ油は100%大豆油を使用し、まず、低温の110℃からふっくらさせた後、約160℃まで揚げてから何度も繰り返しながら表面をかりっと揚げます。

④生地を一枚ずつ油の中でひっくり返しながら揚げることで表面の皮がとても柔らかく味の染みこみがいいのが特徴です。

