



12月 第2週

2025年 12月8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 宅配からのお知らせ

おかやまコープの 夕食宅配

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
アレルギー表示

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% ◆塩分3~4g以下 ◆約400kcal

なごみおかずコース

1人様
1日1食
あたり 695円 税込8% ◆塩分4g以下 ◆約500kcal

御弁当コース

1人様
1日1食
あたり 590円 税込8% ◆塩分3g以下 ◆約500kcal

おかず4品コース

1人様
1日1食
あたり 550円 税込8% ◆塩分3g以下 ◆約380kcal
※実際のお届け容器はデザインが異なります。

お問い合わせ・
お申し込みは

たべてん便受注センター

●受付時間/月~金曜9:00~17:00
〒701-0296 岡山市南区藤田564-178



0120-014-899

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

CO-OP お店からのお知らせ

12/14(日)は

ポイント5倍!

ポイント5倍の
対象です! ◆クリスマス・迎春商品のご予約
◆店内ギフト

今ついている価格
よりさらにお得な
冷凍食品
2割引!

お急ぎください!
クリスマス
予約商品の
受付最終日!

組合員感謝企画/
わくわくチャージ週間
でo得!

12/15(月)は 特典4倍チャージデー!
コプカ払いでさらにポイント5倍!

12/16(火)~21(日)は 特典2倍チャージデー!

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、2023年8月の火災以降、休業しております。あわせて、会議室などの店舗施設やサービスのご利用も中止しております。長期間にわたり皆さまにご不便とご心配をおかけしておりますことを、心よりお詫言申し上げます。

コープ総社東は、工事に係る各種申請と「大規模小売店舗立地法」に基づく申請が受理されたことを受け、10月下旬に地域住民の方への説明会を開催した後、11月初旬より工事を開始しました。営業再開は2026年3月末を目指しております。

工事期間中は、騒音や車両の出入りなど、近隣の皆様にご迷惑をおかけすることがあるかと存じます。環境に配慮し、安全を第一に工事を進めてまいりますので、ご理解いただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

新店となるコープ総社東は皆さまのご期待に応えるべく、くらしに欠かせない生鮮食品の品揃えをさらに充実させ、人気のコープ商品や地域産品を積極的に取り入れ、地域に密着したより快適なお買い物を楽しんでいただける店舗を目指します。

今後の営業再開等の情報は、ホームページや機関誌「くらしとなかま」等でお知らせしてまいります。

(公財)おかやま環境ネットワーク

おかやま環境ネットワーク 環境カレンダー2026のご案内

(公財)おかやま環境ネットワークと岡山市は、協働事業で環境カレンダーを作成しています。今回のカレンダーは、2100年の天気予測、温暖化による食料・健康・生物多様性への影響、家庭部門での脱炭素を目指した省エネと創エネ&自家消費などをテーマに作成しました。

発送させていただきました。

- 環境家計簿調査にご登録されているみなさま
- ネットワークの会員(法人・団体・個人)のみなさま
- ※メール便等でお送りしています。

上記以外で
ご希望の方は

郵便番号・住所・お名前(フルネーム)・電話番号・希望部数を添えて、Eメール、FAXのいずれかで、12月19日(金)までに事務局へお申し込みください。年内にお届けできるよう準備致します。

●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の使用や第三者への開示などには行いません。



第47回

ユニセフ ハンド・イン・ハンド募金 にご協力ください

おかやまコープはユニセフを応援しています

「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 すべての子どもに生きる希望を!



世界各地で紛争や災害に苦しむ子どもたちへの共感と協力の
輪を広げ、持続的な支援を推進しましょう。

店頭での募金活動

岡山西エリア

12月7日(日)
10:30~11:30
●コープ大野辻
●コープ大福
●コープ福富

倉敷エリア

12月12日(金)
11:00~12:00
●コープ倉敷北
●コープ北畝

備北エリア

12月9日(火)
10:30~12:00
●サンパーク新見

井笠エリア

12月15日(月)
10:30~11:30
●コープ鴨方

岡山東エリア

12月20日(土)
10:00~11:00
●コープ東川原
12月21日(日)
10:00~11:00
●コープ西大寺
●コープ山陽

美作エリア

12月16日(火)
10:30~12:00
●コープ林田

昨年のようす

子どもたちの
切なる願いを
かなえるため、
ご協力をお願い
いたします。

おかやまコープの
ユニセフ活動は
こちらから



生活協同組合おかやまコープ



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



Cコレ商品&年末おすすめ商品のお知らせ

美作エリア委員会

年末年始にむけて人気のコープの商品ばかりです。年末限定で宅配のみのものもあります。

天然ぶりの切身



大型サイズの天然ぶりを使用し、脂のりの良いものを安定した美味しさをお届け。大ぶりのエビで身に弾力があります。ウロコを除去した3枚おろしの切身です。調理直前に凍ったままのエビを冷蔵庫で7～8時間かけゆかり解凍。氷に漬けるか「流水」で解凍。オイルを敷いたフライパンで焼くと、ふくら食感に。



甘さひかえめ

伊達巻



魚のすり身(あけとうだら100%)と和三盆糖、蜂蜜を使用してふんわりしっとりな食感。甘さひかえめで上品な味わい。幅1cm～1.2cmでカットして食べるのが、X-カーさんの一押し!



有頭ブラックタイガー



自然に近い環境で養殖された大ぶりのエビで身に弾力があります。調理直前に凍ったままのエビを「流水」で解凍。オイルを敷いたフライパンで焼くと、ふくら食感に。ある時は凍ったエビが溶け始めたら、さっと上げる。茹ですぎ注意!



岩手あい鴨鍋セット



岩手県田野畑村で一貫飼育されたあい鴨で、セットの金剛つゆは魚肝、昆布の出汁を交かしたあっさりタイプ。解凍した鴨肉2、3枚を野菜と煮込んだら、残りの鴨肉を鍋に入れ、色が変わったら食べ頃です。



味付香文の子(折子)



本来の自然な風味。色・歯ごたえを保つため鮮度の良い原料を塩のみで加工。うす皮を除去し、オリジナルの魚肝風味の調味液に漬け込んでいます。しっかりした食感が特徴。調味液はそのままサラダのドレッシングに。野菜と煮合わせ。



<国産素材>

長崎カステラ



国産小麦100%、採卵から3日以内の卵、蜂蜜、水あめ。しっとり焼き上げた本場の長崎カステラ。食べやすく10枚にカットされています。フルーツや生クリームをトッピングしておしゃれなデザートに!



ぜひ、ためてみて下さい。

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)



安全・安心な産直商品「コープおかやま若鶏」



産直10周年

コープおかやま若鶏

商品特長

おかやま産まれ おかやま育ち

新見市・高梁市の㈱ウェルファームフーズの22カ所の直営農場で肥育、新見市の工場で加工されています。農場と加工場が近く、餌の調達・肥育から加工・出荷まで一貫管理。親鶏のひなも岡山産まれです。

飼料と品質へのこだわり

親鶏に与える飼料には、樹皮の炭と木酢からなる「木酢炭炭素末吸着飼料」とビタミンEを配合。抗酸化作用があり、鮮度維持効果が期待できます。また、飼料には飼料用米を10%配合することで、食料自給率の向上、水田の有効活用、耕畜連携につながります。

※冷凍の場合は、使う前日からゆっく1日かけて冷蔵庫で解凍すると、旨み成分を逃しません。

生産者

(株)ウェルファーム
フーズの皆さん
自然豊かな岡山備中高原でブロイラーの肥育を始めて43年になります。徹底した衛生管理のもとで肥育管理を行い、安全・安心でおいしい鶏肉をみなさまにお届けできるよう頑張っています。