



4月第1週

2024年4月1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

RSK山陽放送でおかやまコープの CMと番組がスタート!!



おかやまコープが再建50周年を迎えるにあたり、
活動や事業の取り組みなど、テレビ番組を通じて広くお知らせします。

テレビCM
 おかやまコープを
紹介するテレビCM、
ラジオCM放送中!

CM動画は
こちらから

ミニ番組
「Bloom」
 (毎月第4火曜日 22:57~23:00)
 次回4月23日放送予定

RSKホームページ「Bloom」
サイトはこちらから

夕方ワイド番組
「いまドキッ!」
 (毎月第1・2・3週木曜日
16:50~17:50 約7分間)

「いまドキッ!」
おかやまコープのコーナー番組
4月4日~放送スタート!
(毎月第1・2・3週木曜日
16:50~17:50 約7分間)

宅配からの
お知らせ

くらしと生協 まいにち着る服 冊子 夏号

● **カタログを無料でお届けします。**

カタログが必要な方は、
4月3日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5月1週のお届けチラシセットにて**
 (4月29日~5月3日予定です)

お店からの
お知らせ

4/7(日)は

ポイント5倍! 母の日・父の日ギフト、
キッチンフェアも対象です!

今ついている価格
よりさらにお得な

冷凍食品2割引!

お急ぎください!
母の日・父の日ギフト
早期割引は
4/7(日)まで!



チラシのお知らせ

4/12(金)~4/15(月)
「大生鮮市」「まんなかの市」
 4/16(火)~4/18(木)
「よりどりお買い得祭り」

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:大野川いい川づくり、(公財)おかやま環境ネットワーク

『大野川・たけのご掘り&野鳥観察と竹林整備』

日時 **4月27日(土)** 9:00~12:00 ●竹林整備8:00~9:00

自然豊かな御津の清流・大野川流域で、ご掘りと、ご掘りをする間に野鳥観察を行います。
 手入れが必要な竹林があります。整備にご協力いただける方、どうぞよろしくお願い致します。

集合 大野公会堂(岡山市北区御津虎倉大野地区)

要申込



定員 30名(竹林整備:成人15名)

こちらからも▶

※小学生以上の方、未成年者は保護者同伴、野外活動可能な健康な方
 ※応募多数の場合は、抽選(おかやま環境ネットワーク2024年度会員を優先)

参加費 500円(荷を持ち帰られる場合)、お弁当600円/食(要事前申込)

申込 企画名・代表者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号・年齢と同行者の氏名・年齢・お弁当申込数、竹林整備にご参加いただける場合は「竹林整備参加()名」と明記の上、Eメール、FAXのいずれかで**4月19日(金)まで**にお申し込みください。参加者には詳細案内を郵送致します。

その他 少雨決行。荒天など中止判断をする場合があります。
 たけのご掘りは毎年変動があります。予めご了承ください。

●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への使用や第三者への開示などは行いません。

エリア総代会議開催のご案内

●開催時間 10:00~12:00(予定)

エリア総代会議では、2024年度のエリアの組合員活動のすすめ方について話し合い、確認し決定します。合わせて総代会の議案(一次案)への意見や要望が出せる実質的な最後の機会として、疑問の解消や理解を深める場です。

- 総代のみなさんは、別途お送りしている案内ハガキをご覧ください。
- 総代以外の組合員で参加をご希望の方は、**4月12日(金)17:00までに**、エリア事務局または機関運営・広報室へご連絡ください。
- お子さん連れでの参加は可能です。

エリア	日程	会場
岡山西	5月7日(火)	オルガホール
倉敷		倉敷アイビースクエア
備北		高梁国際ホテル
岡山東	5月8日(水)	オルガホール
美作		津山市総合福祉会館
井笠		笠岡市民会館

お問い合わせ エリア事務局 086-256-2677 または 機関運営・広報室 086-256-2515(月~金曜 9:00~17:00)

エリアメンバーで 「イカニ吉備高原牧場」へ行きました!!

バス企画プロジェクト

コープおかやま牛について学習し
産地交流を体験しました

日にち
10月16日(日)

最新の機器で約600頭の
牛を飼育管理していました!

飼料用米を10%
配合した「おかやまコープ」
独自の配合飼料を食べて
生後21ヶ月(平均)まで
この牧場で育てられ出荷されます。
(その時の体重は750～800kg!!)

おいしい お肉の焼き方

1. 冷蔵庫でゆっくり解凍... 常温で解凍すると
ドロップ(旨味)が逃げる
2. 冷たいうま調理しない... 冷蔵庫から出して1時間くらい
常温に戻す
3. 一気に火を通す... 片面30秒ずつ焼く

↓
ボウルにアルミホイルをふたをして
余熱で火を通す
(1cmの厚さなら表裏40秒ずつ)



みんなでおいし
コープおかやま牛をいただきます!

牧場の方と一緒に牛舎をまわりながら
1時間程度、牛の肥育方法や成長の過程を
学びエサやり体験、仔牛や妊娠中の雌牛の
見学もしました。その後お肉をいただき、その
おいしさを実感しました。

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



宅配部門第2位、店舗部門第13位!

商品ものがたり



CO・OP骨取りさばの味噌煮

みんなに食べて欲しいから、腹骨・小骨をとりました。

- ノルウェー産さばを小骨までとりのぞいて味噌煮にしました。
- 信州味噌ベースの甘めのタレは、さばのうま味もしみ出して子どもにも大人気。
- 「簡単便利」にお魚が食べられます。

いつでも食べたいときに、手軽に召し上げられる個包装。1袋に約60gの切身が入っています。湯せんで温めるだけで「手軽で生ゴミも出ないのがいい」と組合員さんに支持されています。

CO-OPスキキャンの投稿より

ペンネーム: ブラックさん
子どもたちもごはんが進むし、骨がないから食べられる!とぱくぱく!! 親は楽出来るし、子どもは美味しく魚を食べて、お互いHappyです★

ペンネーム: ヨッシーさん
優しい味噌味が大好きです。自分で作るには手間もかかるし味付けもなんか思ったようにならず、これを知ってからいつでも美味しいさばの味噌煮が食べられて幸せです!