



3月 第2週

2025年3月10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共済のこども向け保障
 たすけあい J1000円コースが

お誕生前の赤ちゃんも申し込み できるように
 になりました!

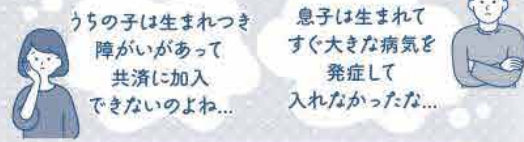
【CO・OP共済ニュース】

組合員の想いから生まれた「お誕生前申し込み」

こどもの保障のことで 悩むママ・パパたち...

そんな想いが
 カタチになったのが、

お誕生前申し込み!



生まれたときの健康状態に関わらず、
 生まれた日から備えられる保障があればいいのに...

※初回掛金振替後、
 出生日に遡って保障
 が開始します。なお、
 健康保険適用となら
 ない場合、共済金は
 お支払いできません。

《たすけあい》J1000円コース お誕生前申し込みで
 お誕生前の赤ちゃんも申し込めるようになりました!

※こどもを妊娠している女性がお誕生前申し込みの契約者となります。

お申し込みできる
 妊婦さんの年齢(申込日時点)

満18歳~満43歳

妊娠週数
 (申込日時点)

妊娠22週未満
 ※単胎または双胎妊娠が対象です。

安心
 ポイント1

お誕生日から
 保障が始まる!

安心
 ポイント2

お子さまの
 健康状態に関わらず
 お申し込みいただけます

安心
 ポイント3

お申し込みは「お誕生前
 申し込み専用サイト」から
 ※お誕生前申し込みは、WEBでのみ
 お手続きいただけます。

お誕生前申し込みをする場合には、
 妊婦さん自身が《たすけあい》加入
 (告知緩やかコース、J1900円コース、
 募集停止コースを除く)および告知
 事項Bへの回答が必要です。

●コープ共済センター お誕生前申し込み専用お問い合わせ先

☎ 0120-77-9431

月~土曜
 9:00~18:00
 日曜・祝日休業

契約引受団体/日本コープ共済生活協同組合連合会

K-8518-2410

((たすけあい)はご加入の生協によっては、その生協の加盟する連合会との共同引受になります)
 <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、お店や宅配などでくらしに貢献しています。CO・OP共済は個人情報
 保護を大切に、個人情報保護法を守ります。

CO・OP
 お店から
 お知らせ

3/16(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 3/21(金)~3/25(火)「春の行楽&春休みの朝食」

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、心よりお詫び申し
 上げます。

皆さまのご協力のもと、既存の建物解体工事は、無事終了いたしました。引き続き、各種申請
 及び建物建設の準備を進め、2025年秋の営業再開を目指してまいります。

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
 より快適に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。

新 サービス始めました

蛇口/トイレ/キッチン/お風呂/排水管/給湯器などの
水のトラブル解決します!

水漏れ・つまり・破損 など

見積り
 無料

土日祝
 割増料金
 なし



緊急時水の
 トラブル全般は こちらへ

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

☎ 0120-78-78-78

水道局指定工事店
 イースマイルBiz

24 年中無休
 時間受付
 ※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

おかやまコープの組合員なら

集団扱で **保険料が**

損保ジャパン 共栄火災

(約) **5%割安**

一括払・年払の場合、一般契約の保険料の
 5%割引なのでお得です。

契約時に現金不要!

生協組合員
 同居のご家族も!

自動車保険



ご注文いただいた組合員様に
 お見積りのご案内をいたします。

お電話でも承ります。

下のフリーダイヤルにお申し付けください。

3月4回注文書の「4~6ケタ商品注文欄」にご記入ください。

注文
 番号 **002517**

数量 **1**

生協にご登録いただいているお電話番号へ連絡させていただきます。

お見積り無料です!!

※このチラシは概要を説明したものです。詳しい補償内容等については
 各社のパンフレット、重要事項等説明書、約款冊子などをご覧ください。
 ※なお、ご不明な点については、取扱代理店または引受保険会社ま
 でお問い合わせください。 ※集団扱契約としてご契約いただけるの
 は、保険契約者および記名被保険者が引受保険会社の定める条件を
 満たす場合のみとなります。 ※資料請求いただいたお客さまの個人
 情報の利用目的は、(株)コープビーアンドエスが委託を受けている保
 険会社の各種商品やサービスの案内・提供・維持管理となります。

■引受保険会社

■共栄火災海上保険株式会社 中国支店 岡山支社
 〒700-0026 岡山市北区奉還町1-7-7 オルガ7階
 TEL.(086)214-3562 24-2234-20260124

■引受保険会社

■損害保険ジャパン株式会社 岡山支店 法人支社
 〒700-0913 岡山市北区大井1-2-10
 TEL.(086)225-1045 SJ21-16936(2022年04月27日作成)

組合員さんの保険選びをサポートします!

フリーダイヤル

☎ **0120-743-786**

受付時間(月~金) 9:00~17:00

取扱代理店

(株)コープビーアンドエス
 〒700-0026
 岡山市北区奉還町1-7-7 オルガ1階

おかやまコープ
生活支援サービス

利用者さんの声

子育て応援をお願いして
います。つわりがひどかったので
助かっています



はんと♡ふるネット 応援者募集!

「困ったときはおたがいさま」
の気持ちで、くらしのちよとした
お手伝いをする有償ボランティアです

応援者さんの声

こんなに喜んでもらえて
うれしいです。いっしょな方に
出会えて人生の
勉強になります。



生活支援サービス 総合窓口

0120-378-502

月～金曜 9:00～17:00 年末年始を除く

気軽に
お電話ください!



- 組合員で健康な方
- 活動は時間や内容を相談できます
- 活動費として1時間 650円・交通費は
実費が出ます。

無料

スキルUP! FP 資格加!

3級程度
※資格取得のための
講座ではありません

ファイナンシャルプランナー入門

会場: コープ大野辻

2日連続講座(1日でも可)

4/14(月) 4/21(月)

定員: 15名(応募多数の場合は抽選)

当選者には4/9(水)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。

学習会開催のお知らせ

4/25(金)10:00～11:00

『ちょっと気になる金融の話』

同会場にて開催! ご興味ある方はぜひ♪

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

受講申込書

受講希望の口に✓を記入してください

☐ 4/14、4/21 開催のFP入門

1日のみ参加の場合は、参加できない日を二重線で消してください

☐ 4/25 開催の学習会

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

下記二次元コードからも
お申込みいただけます♪



申込締切
3/31(月)

配送担当者
または
店舗サービス
カウンターへ

共済G
LPAの会
事務局

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)



オトクな利用登録を
おすすめします!

1978年、おかやまコープ商品開発第1号として誕生!!

商品ものがたり



商品特長

地元岡山県の
小麦「せときらら」を使用

国産小麦50%(山口県産・岡山県産「せときらら」
35%と北海道産15%)を使用しています。
※「せときらら」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、風味と旨味が増えてトースト
した時に香りが際立ちます。