



CO-OP 宅配からの
 お知らせ

お友だちにも
 お知らせください

Hello Baby Set

もれなく全員にプレゼント!

未来を見つける小さなキミを

おかやまコープも応援しています



コー受け
 スタイ

コー受け
 指人形

対象

岡山県在住で親子
 (母子)手帳交付から
 2歳のお誕生日まで
 のお子様がいらっしゃるご
 家庭(玉野市は除く)

Hello Baby Set
 応募専用サイト



ここにコード
 を入力!

申し込みコード

WE2202

申し込みの際は
 申し込みコードをご入力ください。

※お子様一人につき1セットプレゼント。
 ※すでにHello Baby Setをお届けしているお子様は対象外です。
 ※スタイの色は選べません。
 ※プレゼントは予告なく変更になる場合がございます。また、新型コロナウイルスの影響でお届けにお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。
 ※写真はイメージです。
 ※お子様と同居のご家族がお申し込みください。

お問い合わせ
 お申し込みは

生活協同組合おかやまコース 問合せセンター
 受付時間/月~金曜8:30~21:00 土曜8:30~18:00

0120-662-538

おかやまコープ 子育て

検索

<https://okayama.coop/>

CO-OP お店からの
 お知らせ

3/6(日)は

コープの日 組合員感謝デー

今ついている価格よりさらにお得な

ポイント**5倍!** 冷凍食品**2割引!**

コプカプレミアム特典チャージデー!

2/28(月)~3/6(日)は

連続 **ポイント5倍!**開催中!

3/5(土)は

コプカプレミアム特典
2倍チャージデー

チラシの
 お知らせ

3/9(水)~3/10(木) 「とびっきり2Day's」

3/11(金)~3/14(月) 「まんなかの市」「創業祭・週末のごちそう」

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

イージーオーダースーツ 展示販売会を開催します

スーツ、ジャケット、パンツ、ワンピース、アンサンブルスーツなど
 ご要望にそってお仕立ていたします。

メンズ・レディースとも

1着 **29,500円~**
 (税込32,450円~)

組合員
 特典

ご購入金額10,000円(税込)ごとに
**クオカード
 500円分プレゼント!**

会場 **おかやまコープ オルガ5階会議室**
 (岡山市北区奉還町一丁目7-7)

日時 3月18日(金) 14:00~19:00
 3月19日(土) 10:00~18:00
 3月20日(日) 10:00~17:00



※新型コロナウイルス感染拡大状況により、やむを得ず開催を中止する場合がございます。

●主催:京都 洋服のひらつか ☎075-706-1500(水、祝日を除く10:00~18:00)
 ●お問い合わせ:コープピーアンドエス ☎086-256-7244(月~金9:00~18:00)

かしこく暮らす

処方せん保障の 個人相談会

わが家にあった
 保障に、見直し
 してみませんか?

相談無料

要予約

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)



●コープ福富は共済カウンターでのご相談になります。それ以外は会議室でのご相談になります。
 ※新型コロナウイルス感染拡大防止のために、予約受付を中止する場合があります。マスクの着用をお願いします。

会場	日程	
オルガ	4/20(水)	5/18(水)
コープ大野辻	3/24(木)	4/9(土)
コープ西大寺	4/2(土)	4/18(月)
コープ北畝	3/22(火)	3/26(土)
コープ東川原	4/15(金)	5/20(金)
コープ福富	3/19(土)	3/23(水)
コープ大福	3/26(土)	4/15(金)
コープ総社東	3/19(土)	4/16(土)
コープ倉敷北	4/9(土)	4/19(火)
コープ鴨方	3/19(土)	4/14(木)
コープ林田	4/16(土)	4/25(月)
コープ山陽	4/9(土)	4/13(水)
真庭センター	4/26(火)	5/24(火)
井原センター	3/22(火)	4/26(火)
新見センター	4/26(火)	5/24(火)

個人相談に参加された方の感想

今後の課題が見えてきました。

自分なりに考えて家計の運営を行っていますが、果たしてそれが偏っていないか、もっと違った見方、合理的な方法が無いかと不安でした。相談していただく中で、自分の方向性や今後の課題が見えてきました。

保険の満期が近づき、今後どうする方が良いのか分からず困っていました。

大変親切に相談させていただき安心しました。分かっているつもりでも分かっていませんでした。保険会社に確認してまた相談させていただきます。

保険の見直しについて不安でした。

良く分からない事も多くて不安でしたが、色々聞くことができ良かったです。こちらの質問にも的確なアドバイスをいただきありがたかったです。

今後の見直しを持つことができました。

詳しく相談にのっていただき、参考になるアドバイスがたくさん聞けました。あらかじめこちらで整理していた資料もほめていただき、今後の見直しを持つことができました。



おかやまコープ 仲間づくり共済推進グループ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]

コープ委員さん大募集!!



組合員の方なら
年齢問わず
どなたでも
なれます

✿コープ商品をまん中に☆おしゃべりする仲間☆にあなたもなりませんか✿

- ♡月に一回集まって、みんなで楽しくおしゃべりをします。
- ♡年に一回、興味・関心のあるテーマを「わたし発」の企画として開催します。
例) 寄せ植え、ハーバリウム作り、商品セミナー、組合員講師セミナー など
- ♡自分の住む小学校区のコープ委員会に入ります。活動費・交通費の支給があります。



お子様連れ
でも活動
できます

総社センターエリア

- ・総社西 ・総社阿首 ・池田 ・常盤 ・昭和
- ・総社北 ・総社中央 ・川西 ・総社 ・賀陽
- ・総社東 ・加茂川 ・清音 ・山手

新見センターエリア

- ・新見南 ・新見中央 ・新見北 ・大佐
- ・神郷哲西 ・備中 ・川上 ・成羽
- ・高梁南 ・高梁中央 ・高梁北 ・有漢

※地区によっては定員に達しているコープ委員会もありますので、お問い合わせください!

コープ委員さん大募集!!

話を聞いてみたい方!
興味のある方!
下記に記入のうえ、配送
担当者、又はサービスカウンタ
ーへ提出してください♡
こちらから連絡させていただきます

お名前

組合員コード

連絡先

電話してよい時間帯

※ご記入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。

配送担当者 → 備北エリア
サービスカウンター → 事務局

2022年度 エリアの委員募集

備北エリアのすすめ方に
沿ってエリアが設定して
いる委員会です。それぞれのテ
ーマに沿って1年間活動
します。

幅広い参加参画をめざす
委員会
いろいろな人が参加でき
る場づくりをします。
〈昨年までの活動例〉
ゆるめるヨガ・寄せ植え

委員会に興味・関心のある方は申し込みをしてくだ
さい。申し込みされた方には後日研修会のご案内
を連絡します。
研修会后、委員登録された方は活動費(1000円)、
交通費(実費)を支給します。

日時 ※どちらかに参加してください。

3月30日(水)
3月31日(木)
10時～11時

持参物
筆記用具

環境にやさしい
くらし方委員会
身近な環境を大切に
だれもが取りくめる体験
学習・情報提供をします。
〈昨年までの活動例〉
ゴミ・おかやまコープの
環境対策について

くらしを守る委員会
ふたごのくらしに役立つ
学習・情報提供をしま
す。
〈昨年までの活動例〉
消費者被害学習会

申し込み(めきり)
3/18(金)

2022年度 申し込みめきり 3/18(金)

エリアの委員申込書

※人数調整のため参加日の
変更をお願いする場合があります。
そのため両日のかついて
第1・第2希望までお書きく
ださい。

3月30日(水) }
3月31日(木) }

ふりがな
名前

電話

後日連絡有
配送担当者 → 備北エリア
サービスカウンター → 事務局

※ご記入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。

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



C-1グランプリ 2021 宅配・店舗部門殿堂入りの人気商品

商品ものがたり

強いコシ、もちもちの弾力。讃岐の食感を、冷凍でお手軽に。

～“うどん県”香川でつくった、手打ちに近い仕上がりです～



冷凍讃岐うどん

商品
特
徴

絶妙な加減にゆで上げた
うどんを急速凍結。
うどんのおいしさは、噛んだ瞬間の
もちもち感と、その後に続くコシの
ある歯ごたえ、なめらかなどごし
で決まります。一番おいしい加減を
見極めてゆで上げ、すぐさま急速
凍結しました。

製造工程の工夫により、
手打ちの食感を再現。
讃岐ならではの強いコシと弾力を出すために、原料
はコシの出やすい小麦粉を使用。さらに、小麦粉に
含まれるグルテンが強く形成されるよう、手打ち製
法を模して機械で再現。生地をまんべんなく練って
延ばす工程を繰り返し、さらに熟成させることで、も
ちもちとした弾力のあるうどんに仕上げました。

内袋のまま電子レンジに
かけるだけの簡単調理。
たっぷりのお湯で約1分ゆでるか、電子レンジ(500W～
600W)で約4分温めるだけで、打ちたて、ゆでたての讃
岐うどんができあがります。電子レンジ調理の場合、内
袋のままチンすることができてとても簡単。皿に移して
ラップをかける手間がいらず、加熱後も開封しやすく便
利です。

