



10月はAMDA
募金月間です。

おかやま発国際貢献
From the people of Okayama, Japan

AMDA募金にご協力をお願いします

誰もができる国際協力の応援のひとつとして募金に取り組みます

～おもしろ地球市民のパスポート～



支援のため被災地を訪れた
AMDA調整員と村の方々
(パキスタン洪水被災者緊急活動)



「赤ちゃんキット～おかやまコープ」に
笑顔のお母さん(ネパール)

AMDAの活動に
ついてはこちら

募金方法

宅配 1口200円、5口で
1,000円になります。

●OCR注文書で...
10月2回～10月4回の裏面
注文番号 1522 番に「口数」を
ご記入ください。

●eふれんずで...
注文番号 1522 番と「口数」を
ご入力ください。

店舗 募金箱で受け付けて
います。(2月末まで)

(写真提供:AMDA・AMDA社会開発機構)

おかやまコープを通じての募金は税法上の寄付金控除の対象になりません。予めご了承ください。

宅配からの
お知らせ

くらしと生協
蔵冬号



●カタログを
無料でお届け
します。

カタログが必要な方は、
10月4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2週のお届けチラシセットにて
(11月6日～11月10日予定)

お店からの
お知らせ

10/15(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 10/20(金)～10/24(火) 10/25(水)～10/27(金)
「洋食メニュー」 「よりどりお買い得祭り」

コープ総社東の休業のお知らせとお詫び

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、8月1日(火)に発生した
火災により、現在休業させていただいております。

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させていただいております。
店舗をご利用のみならず、近隣のみならず、ご迷惑をおかけしますことを心よりお詫び
申し上げます。

※コイン精米機は営業しております。
※総社ランドリーは、仮店舗(総社社3丁目6-5 TEL080-3895-3938)で営業しております。

(公財)おかやま環境ネットワーク

旭川 川ごみクリーンアップ体験

日時 11月5日(日) 9:15現地集合、9:30開始～11:30現地解散

内容 旭川中流域の御津竹枝で、かいぼり調査が行われる際に、年に一度だけ中
州に渡ることができます。上流から流れてきたさまざまなごみを収集し、ど
んなごみが流れているのか、くらしの中でどんなことに気を付ける必
要があるのか、一緒に考えます。

集合 御津竹枝小学校横河川敷(岡山市北区建部町吉田1504) 要申込

定員 20名 ※応募者多数の場合は抽選。おかやま環境ネットワーク個人会員を優先。

参加費 無料 応募資格 小学生以上 ※未成年者は保護者同伴・小学3年生
以下は児童一人に保護者1名同伴。

申込 代表者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号と参加者全員の氏名・年齢を、Eメール、
FAXのいずれかで10月25日(水)までにお申し込みください。抽選結果等の参加可否
は事務局からご連絡(当選者には詳細案内を郵送)。

その他 少雨決行。中洲の藪の中を歩きます。ナイロン系ではない木綿生地の中袖・長ズボン
でご参加ください。

●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行いません。

第36回岡山県消費者大会のご案内

主催 岡山県消費者団体連絡協議会(※)

記念講演

今の世の中のおかしなこと、憲法の視点から見たら...

無料
要申込

日時 10月31日(火) 13:00～15:00(終了予定)

参加方法 会場参加
▶先着90名。(託児はありません)
オンライン参加
▶申し込み後、開催日2日前までに
YouTube視聴URLをメールで
お送りします。
※後日、見逃し動画の配信も予定しています。
ホームページの「開催報告」でご案内します。

会場 オルガホール
(岡山市北区奉還町一丁目7-7 オルガビル地下)

バイタリティーあふれる語り口で、憲法の成り立ちから、
憲法に貫かれている基本的人権や平和の思想などを
わかりやすく説明してもらえると好評です。

白神さんに現在のさまざまな課題と憲法がめざす
ありたい社会の姿を語っていただきます。



しらが ゆりこ
弁護士 白神 優理子 さん

申込締切 10月20日(金)

申込方法 ●会場参加、YouTube
ライブ視聴とも右の
二次元コードから
お申し込みください。



| | |
|-------|--------------|
| プログラム | 13:00 開会挨拶 |
| | 13:05 記念講演 |
| | 14:45 3団体の報告 |
| | 15:00 閉会 |

【(※)構成団体】★JA岡山県女性組織協議会
★岡山県労働者福祉協議会 ★青年法律家協
会岡山支部 ★岡山県生活協同組合連合会/岡
山県母親連絡会/新日本婦人の会岡山県本部/
岡山県青年協議会/おかやま酪農協女性部/
岡山県医療生活協同組合/岡山県労働生活協同
組合/生活協同組合おかやまコープ/倉敷医療
生活協同組合/三井造船生活協同組合(★は代
表幹事団体)

問い合わせ・お申し込み/組合員活動グループ ☎086-256-2570 (月～金 8:30～17:00)

無料 スキルUP! FP 新加UP! ファイナンシャルプランナー入門

3級程度
※資格取得のための講座ではありません

会場: コープ倉敷北会議室
2日連続講座(1日でも可)

11/8 (水) 11/15 (水)

定員: 15名(応募多数の場合は抽選)
当選者には11/6月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



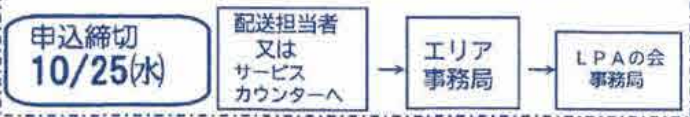
申込書は切り取って配送担当者または店舗サービスカウンターにお渡し下さい

FP 入門受講申込

11/8・11/15 開催のFP入門に申し込みます

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



ファイナンシャルプランナーとは...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。

～ヒトツマからの おすすめ商品～ コープおかやま若鶏

コープの産直
おかやま産まれ・おかやま育ち・安全で安心な「産直商品」です。

産直3原則①
地産地消
自慢の若鶏です!!

・新見市・高梁市の24か所(2023年2月末現在の直営農場で肥育。農場と加工場が近く飼育の調達・肥育から加工・出荷まで「株」ウェルファームーズ」が一貫管理で行っています。

産直3原則③
顔が見える声が届く
産地とつながる
・組合員と生産者が交流できる

産直3原則②
飼料が明らか
安全・安心

- 配合飼料のポイントは...
- ① 木酢炭素末吸着飼料 (粉状の樹皮炭と木酢液を混合したもの)
・肉特有の臭いを抑える効果
 - ② ビタミンE
・抗酸化作用・鮮度維持
 - ③ 飼料用米
・食料自給率の向上

上手な解凍方法
使う前日から、ゆとり1日かけて冷蔵庫で解凍します。急激に角解かすと旨味成分を逃します。

食料自給率UP!!
飼料用米
20%配合

～おすすめレシピ～ 鶏肉としめじの和風クリーム煮

- ＜材料＞4人分
- ・鶏もも肉 400g
 - ・しめじ 2パック
 - ・人参 1本
 - ・牛乳 2カップ
 - ・チキンコンソメ 1個
 - ・塩・片栗粉・みそ・粗びきしょうゆ

- ＜作り方＞
- ① しめじは食べやすく切ります。人参は皮をむいて縦半分に切り横に幅5mmに切る。鶏肉は余分な脂肪を取って一口大に切り塩少々をふる。片栗粉をまぶす。水1カップと片栗粉を混ぜておく。
 - ② フライパンに牛乳、コンソメ、みそ、水1カップを入れて混ぜ、中火にかける。ふっふっふしてきたら鶏肉、しめじ、人参を加えて弱火にし、汁を8～9分煮る。
 - ③ 塩少々を加え、よく混ぜる。水溶き片栗粉をもう一度混ぜてから0.5分混ぜながら2分程煮る。器に盛り、しょうゆをふる。

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」(コープの人気商品を選ぶ総選挙)で、毎年、上位にランクイン!

商品ものがたり



CO・OP
野菜たっぷり
和風ドレッシング

国産生たまねぎと生にんにくの風味とうま味
使用している4種類の野菜(たまねぎ、にんにく、しいたけ、しょうが)はすべて国産。たっぷりのおろしたまねぎとにんにくがおいしさの決め手です。高酸度の醸造酢に漬け込み殺菌をして加熱することなく、生のまま使用します。またフドーキン醤油(株)が自社製造した「生しょうゆ」を使用。もろみをしぼったまま加熱処理をしていない生の醤油本来の香りとうま味が生きています。

組合員さんの声に答えながら人気を獲得
1980年代後半、当時はまだ一般的でなかった「生の風味と具材感のあるドレッシング」として開発されました。1988年に九州地区限定でコープ商品化、その後1994年の全国化でまたたく間に組合員さんの支持を集めました。組合員さんからの「油が先に出てしまう」との声に応じて、「とんがりノズル」を採用。さらに2018年3月に細長い形はそのまま、「そり返し」加工を施して液だれしにくい形に。ボトルはくびれと溝をつけ持ちやすくふりやすい形にリニューアルしました。

組合員さんのおすすめの声
酸っぱさも控えめ、玉ねぎたっぷり本当に美味しいです。サラダだけでなく、豚肉の冷しゃぶやお豆腐にもかけちゃいます!

