



11月 第2週

2025年11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 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

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。

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

11/16(日)は

ポイント ●クリスマス・迎春商品のご予約
5倍の ●生協の冬ギフト(カタログギフト)
対象です! ●店内ギフト

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!

ハッピーナンバーくじ開催

当日のお買物金額2,000円(税込)ごとに1枚配布
商品券最大10,000円分が当たる!



生協の冬ギフト
(カタログギフト)の
早期割引
受付最終日

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。

コープ総社東は、建築工事の入札が8月末に終了し、おかやまコープの内部基準に沿って、建築工事先を決定いたしました。今後、法的な手続きなどの各種申請が完了し受理された後に、本格的な建築工事を開始します。建築工事は2026年3月中旬の終了を予定しており、3月末の営業再開を目指してすすめております。なお、工事の安全を祈願し、9月25日(木)にコープ総社東現地に地鎮祭を執り行いました。

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。

調律は経験豊富な調律師がお伺いします!

ピアノ調律 買取り・移動 サービス

お申し込みは
お電話で!

県内全域
対応



提携先:ピアノハウス調律リフレッシュセンター

おかやまコープ組合員調律料金

アップライト
ピアノ 1台 11,000円 (税込12,100円)

グランド
ピアノ 1台 13,000円 (税込14,300円)

組合員特典

調律の際に、ピアノ内部の簡易清掃をさせていただきます。
(ご自宅の掃除機をお借りします。)

※ピアノ発表会やコンサートの調律、また、アクション調整や部品交換などの修理は、別途のお見積りとなります。

お申し込みはお電話で
コープピーアンドエスまで

Tel.086-256-7244

(月~金曜 9:00~18:00)

〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7 オルガ1階

(公財)おかやま環境ネットワーク

今、岡山に自然史博物館を~自然の再生を考える~

ふるさと岡山の生き物や自然は県民共通の財産です。これまで採取された標本や地域の自然情報を残し、未来に引き継ぐことが急務となっています。自然史博物館の意義を学び、設置の必要性について考える機会として今年度も4回連続の学習会を開催します。

②11月16日(日) 13:00~15:30

③12月13日(土) 13:00~15:30

講師 福田 宏氏
(岡山大学環境生命自然科学
学域准教授)
片岡 博行氏
(重井薬用植物園園長)

講師 丸山 健司氏
(日本野鳥の会 岡山支部支部長)
難波 由城雄氏
(生物生態写真映像作家)

会場 いずれも **オルガ5階会議室**
(岡山市北区奉還町一丁目7-7)

定員 各回40名(先着順) 参加費 無料

申込 企画名と参加企画回、参加者の氏名・郵便番号・
住所・携帯電話番号・メールアドレスをご記入の
上、各企画回の一週間前までに事務局まで。

要申込

こちら



お申し込み・
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)

E-mail: kankyounet@okayama.coop 携帯電話:070-2355-1420

海ごみ回収体験・瀬戸内市邑久町扇海岸

マイクロプラスチックに分解される前に、形のある内に
回収することが重要です。ご協力をお願い致します。

日時 11月30日(日) 9:30現地集合、10:00開始~12:00解散(予定)

集合 ローソン虫明インター店(瀬戸内市邑久町福谷3267)駐車場へ
マイカーで集合ください。

定員 30名(5歳以上:未成年は保護者同伴)野外活動ができる健康な方。

※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(家族)を優先。
結果は、メールもしくは携帯電話にご連絡差し上げます。

こちらから▼



要申込

参加費 無料

申込 企画名、代表者の氏名・郵便番号・住所・携帯電話番号・メールアドレスと参加者全員
の氏名・年齢を、Eメールで11月21日(金)までにお申し込みください。

その他 少雨決行。野外で活動できる服装でご参加ください。

※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
などはありません。



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





2025年 12月2日(火) 10:00-12:00

年末おすすめ商品の お知らせ会

参加費 300円

menu

コープおかげま 牛の巻寿司
コープおかげま 若菜鶏の塩ニしょう火焼き
岩手あい鴨なべ and 店長のおすすめもあるよ!!

持ちもの イオンマスク 三角巾

年末のおすすめ商品を調理and試食!
年末年始の食卓を飾る一品を探しにいらして下さいね!
コープあまがさにて 20%募集します!!
応募多数の場合、抽選で落選の方のみご連絡します。

託児 1才以上 1人100円 あります!



飲みものはお持ち下さい。
お申し込みの方は右の二次元コードから「託児のお約束」を必ずご覧下さい。

年末おすすめ商品の お知らせ会 申込書

お名前

tel.

託児

なし・あり

こちらからの申込みもOK



申込み切11/21(金)

ご記入いただいた個人情報は厳重に管理し、各種企画のご案内などにおかけよりコープから送付させていただきます。

提出先: センター・店舗等 → エリア事務局

Coop ワオリティ 五三焼カステラ

1切30g 5コ入り 645円(税込)

砂糖の量が大きく使われている。和三盆糖・卵黄の量も多く、材料にこだわっている。

きめが細かく生地がふやけている。甘味は強いのだけれど食べやすい。

A社 カステラ

1切150円(税込)

鶏卵が一条多く使われている。

ふんわりしていて甘味もあり、しっとり感が強い。

コープワオリティのカステラがTV番組1位に選ばれたのでカステラの食べ比べをしてみました。

カステラとは... 鶏卵・砂糖・水あめ・小麦粉を混ぜ合わせ、生地をオーブンで焼いたもの。

※どちらの原材料も同じです。

名称	カステラ
原材料名	砂糖(上白糖(国内製造)、ざらめ、和三盆糖)、鶏卵、小麦粉、水あめ、卵黄、はちみつ
内容量	5切
賞味期限	この面の右側に記載
保存方法	開封前は直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

見たりききたりはあり変な感じが、ワオリティの方が高級感を感じる。添加物が入っている食品が多い中で、添加物を入れないで、美味く作られていることに、企業努力を感じ、本場長崎の製造業者の力で、お菓子に感謝。

▼ワオリティのカステラの歴史▼ 1962年に長崎県長崎市に生まれたお菓子。

コープにちは! コープは健康な体へ

笠岡中央コープ 委員会さんがニュースを書いてくれました。紹介します!

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)



お好みの野菜を入れるだけ! ご家庭で本格的なあい鴨鍋!

商品ものがたり



岩手 あい鴨鍋セット

商品特長

元気な親鴨、元気なヒナ

親鴨はヒナの時にイギリスより定期的に輸入しています。そのため血が濃くならず、元気で卵をよく産む親鴨になります。そんな親から産まれてきた子も元気なヒナになります。約28日で卵を孵化させ、温度管理に気をつけながら約2ヶ月をかけて飼育されます。

「安全・安心」にこだわり

元々は若者たちの働き口の確保も目的とした「村おこし」の一環として始まったあい鴨の飼育。あい鴨は神経質で水飲み場の掃除や毎日もみがらまきをしないと元気に育ってくれません。組合員さんの笑顔の思い浮かべながら「安全・安心でおいしい」あい鴨を育てています。

徹底した品質管理

岩手県田野畑村で飼育されたあい鴨は、処理時に国から指定派遣された食鳥検査員(獣医師)による検査を行い、徹底した衛生管理の工場加工しています。