



宅配からの
お知らせ

2週連続
第1弾

おいしい
お得でおいC!

ポイント還元!

～職員が選んだおすすめ商品～

企画 5月3回

注文書提出日 5/8(月)～5/12(金)

例えば

5月3回チラシに掲載の
全商品を1点ずつ購入で

800ポイント貯まっちゃう!

ポイントをたくさんゲットするチャンス!



CO-OP牛乳屋さんの
クリーミーエクレア
4個入



CO-OP
とうふハンバーグ
4枚入(416g)



CO-OP
朝日米を使った
梅しらすのピラフ
230g

お楽しみに!

詳しくは、今週配布5月3回のチラシをご覧ください。 来週配布の5月4回は、2週連続「お得でおいC!ポイント還元」企画第2弾!

お店からの
お知らせ

5/7(日)は

ポイント5倍!

父の日ギフト、キッチンフェアもポイント5倍の対象です。

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!

父の日ギフトの注文は
5/7(日)まで!

チラシの
お知らせ

5/12(金)～5/14(日) 「母の日のお祝い」「まんなかの市」

5/16(火)～5/18(木) 「よりどりお買い得祭り」

漬け込みシーズン到来!

材料、瓶等、各種取り揃えておりますので
コープ各店へ是非お出かけください。

詳しくは
こちら



(公財)おかやま環境ネットワーク

岡山村田製作所ビオトープホテル鑑賞会

敷地内ビオトープでホテルの繁殖活動が行われています。
ビオトープ見学と合わせて、ホテル鑑賞にお越しください。

日時 5月27日(土) 19:30～21:00

集合 株岡山村田製作所(瀬戸内市邑久町福元77)の北西側駐車場

参加費 無料(4才児以上・未成年者は保護者同伴)

定員 100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。
参加の可否は携帯電話等でご連絡(当選者には詳細案内を郵送)。

申込 「岡山村田製作所ビオトープホテル鑑賞会」と明記の上、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、郵送のいずれかで5月14日(日)までにお申し込みください。

その他 少雨決行。警報発令時など天候により、直前に中止判断する場合があります。
施設内での飲食は固くお断り致します。

●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での使用や第三者への開示などはいりません。



要申込

こちらから▼



第67期 通常総代会開催のお知らせ

日時 6月13日(火) 10:00～12:00(予定)

会場 ホテルグランヴィア岡山 4階フェニックス
(岡山県岡山市北区駅元町1-5)

議題

- 第1号議案 2022年度事業報告書・決算関係書類等承認の件
- 第2号議案 2023年度事業計画及び収支予算決定の件
- 第3号議案 定款変更の件
- 第4号議案 役員選任の件

●「総代会」での託児はありません。お子さま連れでの出席もご遠慮いただいております。
※厚生労働省の見解により、総代会のオンライン出席は現在認められていません。

●お問い合わせ/機関運営・広報室 ☎086-256-2515 (月～金曜 9:00～17:00)



募集

夏野菜を育てよう!!

商品大好き委員会

夏休みの
子どもの宿題も
バッチリ

農業体験として、手軽にできる「夏野菜」を育て、「旬の野菜」や「食育」に関する知識を学ぶ取り組みです。自ら野菜を育て【食と農】のつながりなど観察日記を通して交流はよう。

- 日時 5月24日(水) 10:00～12:00 (受付9:45～)
- 場所 コープ倉敷北会議室
- 募集人数 20名
※応募多数の場合は抽選になります!!

スケジュール
・10:00～学習
・11:30～交流
・12:00 終了

<講師>
JA 全農技術講師
(野菜部門)
河野隆道先生

抽選 ← 当選 → 当日お越し下さい。
 ← 落選 → おはがきにて連絡します。

- 持ち物 筆記用具・苗持ち帰り用袋 苗は、ご自宅で植えて下さい。
- 参加費 500円
- 託児はありません

締切 5/12(金)



← こちらからも申込みできます! *

※リトリ

5/24 夏野菜を育てよう! 申込書

名前	
組合員コード	
TEL	



(日や連絡のつく番号)

商品大好き委員会

申込締切 5/12(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おかやまコープからの連絡に使用いたします。
配送・ステーションの担当者・店舗サービスカウンター⇒エリア事務局

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



下ごしらえ不要で時短調理!
宅配部門第17位の大豆ドライパック。

商品ものがたり



人気の秘密

下ごしらえ不要、缶(袋)を開けたらそのまま使える!
缶を開けてそのまま使えるので調理時間も短縮。大豆の水分を使って真空状態で蒸し上げているので、豆そのもののうま味、ホクホクとした食感が楽しめます。

素材本来の風味や食感が楽しめる、ドライパック製法!
素材を缶に詰めて中の空気を抜き、高真空状態にしてから高温の蒸気で蒸し上げることが「ドライパック製法(缶)」。通常の水煮のように水を加えないため、「ドライ」という呼び方をしています。素材本来の風味・食感が楽しめるのが、ドライパックの魅力です。

組合員さんのおすすめの声

大豆ドライパックと豆腐とドライひじきをマヨネーズ、めんつゆ、すりごまと合わせると簡単にサラダも作れるので常にストックしています。



真庭市 元島さん