



宅配からのお知らせ

おいしい
お得でおいC!

2週連続 第1弾

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

1乳5人の
 エクレア

CO-OP
 とうふハンバーグ
 4枚入(416g)

とうふハンバーグ

朝日米を使った
 梅しらすのピラフ

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 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。

要申込
 こちらから▼

●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。

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)

コープ委員会活動報告 美作エリア委員会

コープ委員会で開催された「くらしのつどい」や「商品セミナー」の報告や試食、食比べをした結果を地域の皆さんにお知らせしています。今回は2つの委員会の「ニュース」をご紹介します。ニュースは不定期に発行され、地域の組合員さんに宅配で配布されます。

2022年10月
おみやまコープ
久米センター
久世コープ委員会

SWEET NO.2

★2022 7/4
サンスターの方に商品セミナーを開催していただきました！

『オーラルケア&ヘアケア』について、基礎知識から日頃気を付けた方がいい事等、オンラインで一時間ほどお話していただきました。

2022年10月発行

野菜いきいき鮮度保持袋を試してみました！

色…深い黄緑 総入れ量2.5kg 大きさ 約28cm×40cm

きゅうり、オクラ、カボチャ、白菜、豚肉などを、この野菜いきいき鮮度保持袋と他のキッチンパックに入れ10日間冷蔵庫で保存し、比べてみました。

以下 感想も結果

- ①新鮮なパック保存と鮮度袋では、パックの方が早く変色しシワシワになる
- ②白菜…かなり反響が大きいので、おいても使えませんでした
- ③きゅうり…そんなに差が感じられませんでした
- ④オクラ…保存袋の方が早く腐りました
- ⑤カボチャ…切り口がどちらもヌメリあり

野菜によって結果は違い、葉物野菜に強いかな？という結果になりました。

久世コープ委員会

野菜いきいき鮮度保持袋と他のキッチンパックに入れて10日間冷蔵庫で保存し、比べてみました。

昨年の7月に開催された「サンスター」の商品セミナーの報告と宅配で購入できる「野菜いきいき鮮度保持袋」を試してみた結果の紹介です。

感想&結果の一部抜粋

- 紫蘇**
ラップの保存と鮮度袋では、ラップの方が黒く変色シワシワに。
- 白菜**
かなり長期間置いて使えた。
- カボチャ**
どちらも切り口にヌメリあり。

☆野菜によって結果は違い、葉物野菜に強いかな？

2022年10月発行

2022年9月発行

鏡野コープ委員会

昨年の6月に開催された「生協牛乳オンラインセミナー」の様子を紹介しました。

牛乳のおいしさを決めるのは鮮度。「岡山県産生乳100%」だからおいしくて、生産者の顔の見える安心な牛乳なんです。

？ちがいを知ってる？

- 低脂肪牛乳 → 「生乳100%」
- 低脂肪乳 → 加工乳
生乳50%未満+脱脂粉乳等

飲み比べた感想

味が薄いイメージだったけど、コープのはおいしい！

2022年度 Vol.1 9月 鏡野コープ委員会ニュース

おみやまコープ 久米センター 問い合わせセンター 0120-662-538

賞りの秋、スポーツの秋、そして食の秋！豊かさを感じる季節ですね。現在も多くの委員で活動中、一部目録は「生協牛乳オンラインセミナー」でした。

☆西委員「生協牛乳・ヨーグルトのおいしさ☆」5/23(木) 11名参加
牛乳のおいしさを決めるのは鮮度、岡山県内の生産者に限定した「岡山県産生乳100%」だからおいしくて、生産者の顔の見える安心な牛乳なんです。

＜参加者の感想＞

- ・「生乳100%」がおいしいと安心の秘訣だと分かった。
- ・新鮮な牛乳と脱脂粉乳の違いを知り、納得になった。

↓飲み比べてみました

☆「低脂肪牛乳」と「生乳100%」の違い☆

＜低脂肪牛乳＞
【生乳100%】
乳脂肪分だけを低減した調整乳。生乳そのままだけです！

＜低脂肪乳＞ 加工乳
生乳50%未満+脱脂粉乳等

＜飲み比べた感想＞
・味が薄いイメージだったけど、コープのはおいしい！
・加工乳は全然違う。牛乳本来の自然な甘みで飲みやすい。ぜひ一度、お試しください！

☆牛乳好きには嬉しいおまけ☆「生乳100%」は「生乳100%」おまけ付！

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

エシカル C-1グランプリ 2022 コープエシカルコンテスト

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

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

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のが「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。

コープ大豆ドライパック