

2024

2

February

生活協同組合コープやまぐち

食とくらしを共にはぐくむ情報誌

コープやまぐち
Instagramは
こちらから▶



COOP.YAMAGUCHI

COOP LETTER



シャキッ!ほくっ!もちっ!
いろいろ美味しい岩国れんこん



Contents

産直だより
岩国れんこん p2-3

コープの宅配をもっと身近にもっと便利に!
コープアプリを知ろう p4-5

組合員特典
お得なサービス特典
こころの会のご案内 p6-7

インフォメーション
みんなのひろば p8-11

岩国れんこんレシピ紹介 p12

■ホームページは
コープやまぐち

■コープやまぐち公式SNS
最新情報をお届けします▶



ご自由にお持ち帰りください。コープレターは再生紙を使用しています。



ほっくりもちもち!

岩国れんこん

産直商品のこだわりを紹介している「産直だより」。
今回ご紹介するのは清流錦川のきれいな水で育つ
おいしさが特徴の産直「岩国れんこん」です。

岩国れんこん Iwakuni renkon

地元の清流錦川の水で育った特産品

岩国れんこんは、全国では珍しい品種のシロバナ種(晩生)。「糸を引くような粘り、煮込むとホクホク、すりおろしてもちもちと三拍子そろった食感が特徴です。れんこん栽培に欠かせない水は、清流錦川のきれいな水を使用しています。



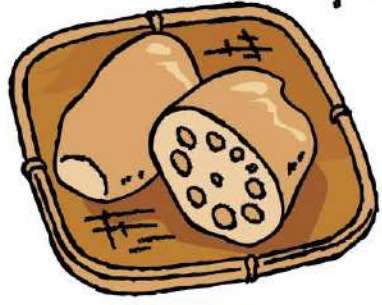
私たちが育てています!

岩国れんこん生産者の会で栽培されるれんこんは、8月上旬から9月上旬に出荷される「早生れんこん(早生種)」と9月中旬から出荷が始まる「岩国れんこん(シロバナ種)」があります。コープやまぐちが産直商品として取り扱うのは9月から翌年の春まで出荷される「岩国れんこん(シロバナ種)」です。

昭和46年の設立以来、全国にれんこん製品をお届けしている広中食品。山口県産「岩国れんこん」の集荷、加工販売(土付き・洗い)、関連商品の原料供給、商品販売などを行っています。岩国れんこんは2019年から産直商品に登録。



岩国市 錦川近辺



宅配取扱い



広中食品 ひろなかちか 広中千佳さん

みなさんの声が届きに!

これまでも学習会やれんこん掘り体験などで組合員さんと交流させていただき、「美味しいです」の声がとても励みになっています。同じ山口県内ですので、ぜひ産地に直接来ていただいてご自身の目で、身体で収穫を体験して、岩国れんこんをこれからも可愛がっていただけるのかなと思います。ぜひ一度岩国にお越しください。

少し厚めに切って天ぷらにして食べています! 抹茶塩をつけて食べるとさらに美味くなるのでおすすめです!

(柳井市 R・Oさん)

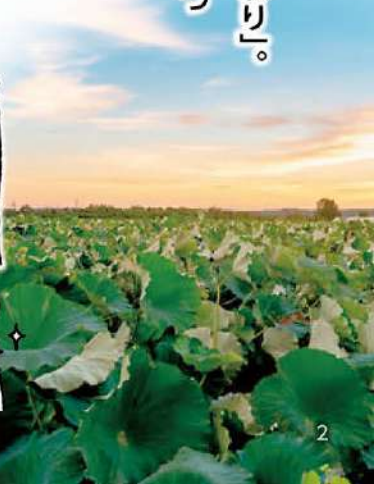
シャキシャキ感がとてもいいです! すりおろす、刻む、縦・横に切るなど切り方が違うだけで全く違う食感になるので何にでも使えます。(周南市 N・Eさん)

れんこんステーキで食べるのがとってもお気に入りです! 糸を引くほどもちもちで美味しいです! また、れんこんをすりおろしてハンバーグを作ると、つなぎの卵を使わなくてもふわふわになります。たまごアレルギーさんはれんこんで代用するのがおすすめです!

(岩国市 M・Yさん)

岩国れんこん、本当に美味しくて生産される方、携わられる方に感謝です。県民としても誇れる食材のひとつ! おが家ではお煮しめ、すりおろして片栗粉を少しいれて干し椎茸と混ぜて団子にして揚げたり、スライスしてきんぴられんこんにしたりといろいろお料理させていただきます。

(光市 M・Tさん)



岩国れんこん栽培のきっかけ

江戸時代中期、藩主吉川公の命令で、今の岡山県から備中種のれんこんを持ち帰ったのが栽培のきっかけといわれています。吉川家の家紋に形が似ていたので、吉川公に大変喜ばれたという逸話が残っています。



徹底された衛生管理のもとで

広中食品のれんこんは、岩国れんこん生産者の会からの納入を原則とし、栽培履歴のはっきりしている岩国れんこんを取り扱っています。岩国れんこん生産者の会では、全員が山口県エコファーマーの認定を受け、安全・安心な栽培に日々努めています。宅配でお届けする洗いれんこんは、カット、測りこみ、脱気パックの工程を畑に隣接する衛生管理された工場内で行われ、出荷されています。

清流錦川のきれいな水

れんこん栽培に欠かせない「水」は錦川のきれいな水を各圃場に取り入れ栽培しています。岩国れんこんを栽培する圃場には、清流錦川から水を取り込むポンプが区画ごとに設置された「パイプライン方式」を導入しています。また、収穫は機械を使わず一本一本丁寧に手掘りで収穫しています。



宇部地域では「岩国れんこん」のイチオシ活動をしています!

宇部地域
組織委員会

長年カタログに載っている岩国れんこんですが、産直協定が結ばれたのは2019年とつい最近。「宇部の組合員さんもそのことを知っているのかな?」と思い、宇部地域のいちおし商品として取り上げています。組合員さんにも広く岩国れんこんの良さや美味しさを知ってもらうために、これからも商品の特徴や生育の様子などを学んでどんどん発信していきます!

2023年度の主な活動報告

3月

センター職員さんと岩国れんこん利用者の声を集め、おすすめ活動を実施

9月

委員会や分野ネットで活動中の組合員さんに向けて、れんこんの利用頻度やおすすめレシピを聞き取り

10月

★(有)広中食品に産地工場見学!



★コープやまぐちの職員さんにも岩国れんこんの良さを知ってもらうために試食してもらいました!

11月

★フジフレッシュ商品学習セミナー開催
★11月5回に職員さんを通してれんこんのおすすめをしてもらいました!

12月

★9月に実施したアンケート結果と集まったレシピを地域組織委員会発行のニュースで全組合員さんにお知らせ
★(株)広中食品産地見学の報告をニュースにてお知らせ

1月

食のかたりべさんを招いた「カルシウムについての学習会」にて牛乳とれんこんを使った料理の試食を提供

次回は、「ぶなしめじ蕪樹」のいちおしポイントや、「生産者さんへの応援メッセージ」を大募集! いただいた声は「産直だより」でご紹介させていただきます。

コープの産直



11ページの「おたより用紙」から応募ください



コープアプリで
できること

コープの宅配がもっと便利に!



コープアプリを知ろう!

コープの宅配をもっと身近に! もっと便利に!



配達状況や欠品・遅配
情報が確認できます。



配達が終わったら「配達完了通知」が来るので、
外出時でも安心!

ログインしなくても
eふれんずに繋がり、注文できます。



カタログいらずでスッキリ注文!

毎日の献立の悩み解決
「コープシェフ」も!

レシピも材料の注文もこれ1つ!



PICK
UP!

レシピ注文



このアイコンが
目印です!

CO・OP chefとは、「お買い物」と「料理を作る」をもっとラクにするレシピ注文サービスです。レシピを検索して、必要な材料をそのまま注文したり、生協宅配の人気商品やコープ商品を使ったおすすめレシピをご提案します!

STEP 1

レシピを選んで
必要な人数分を
表示



STEP 2

必要な食材を注文



STEP 3

レシピをチェック



組合員さんの声

何を注文しようかと悩む時間が減り、食
材を無駄なく買うことが
できています♪料理のレ
パートリーが増えて、家
族も喜んでくれるのが嬉
しいです!



コープの専用アプリ、「コープアプリ」。
ネット注文もラクラクでき、お買い物も
もっと便利になる機能がいっぱいです。
そんなコープアプリを詳しくご紹介して
いきます!



コープアプリの 詳しい機能

ダウンロードはこちら



▲Androidの方



▲iPhone、iPadの方



WEBカタログ

いつでもどこでも簡単注文!

スマホからいつでもカタログをチェックできるのでスキマ時間にサッと注文できます。



限定商品

ネットでしか買えない 限定商品も♪

毎週月曜日午前5時オープン! ネット注文だけの限定商品が注文できます。



あなたへのおすすめ

自分だけのおすすめ商品

今までの注文履歴からあなたへのおすすめ商品をピックアップします。



レシピ注文

レシピから商品をそのまま注文

気になるレシピを選べば、使われている商品をそのまま注文できます。



ポイント利用

貯まったポイントを使おう!

注文時に使えるポイントの利用方法を分かりやすく説明します。

※ポイント数の更新は、毎週月曜日となります。



注文内容確認

頼んだものをCheck♪

注文内容の確認と修正ができます。合計金額が表示されるので、計画的なお買い物にも♪



お届け表

これまでの注文内容が まとめて見られる

7週間分の商品お届け表兼請求書が閲覧できます。



配達状況

配達状況がひと目でわかる!

配達の進捗状況を確認できます。いつ頃配達に来るかの目安にも♪

登録時の注意点

コープアプリが登録できない

入力に間違いはありませんか?

- 組合員番号は8桁です。
- 登録電話番号は生協にご登録いただいている電話番号です。
- 組合員氏名は、組合員ご本人様のお名前です。
- その他メールアドレスに誤りがある場合があります(全角が使われているなど)。

登録情報を入力しても ショートメッセージが届かない

ショートメッセージがブロックされている可能性があります。ブロック設定の解除につきましては、契約先へお問い合わせください。



「ご存じですか?」

コープやまぐち 組合員さんだけの お得なサービス特典

コープの組合員カードには、「ここカード」「コープC(クレジット)カード」の2種類があります。組合員カードを提示することで、提携する地域のサービス・施設の割引特典が受けられます。LINEミニアプリにカードを連携することでアプリ画面の提示でもご利用いただけます。今回は、コープ組合員さんだけのお得な特典をご紹介します。

「ここカード」は組合員証も兼ねたポイントカードです。



「ここカード」または「コープC(クレジット)カード」、
「LINEミニアプリ」をご利用ください。

ホテルココランド

ココランドのこる・コミュニケーションホテル **COCOLAND** (宇部市上宇部75) TEL 0836-33-6116

特典① 日帰り入浴
通常料金の半額

※ご本人とご家族が対象。



特典② 宿泊・食事・宴会・会議利用・婚礼料金で
コープポイント加算

※コープのお店で付与します。
ホテルココランドフロントで発行する「ポイントサービス券」を1か月以内にサービスカウンターにお持ちください。



特典③ 組合員特別宿泊プラン

1泊2食付き宿泊プラン10%割引+
ホテル館内で使える1,000円分の
館内利用券付き!(ご宿泊1名様につき1枚)

※1グループ内に組合員様お一人以上でご利用いただけます。



新車購入応援

▶ 対象販売店はこちら! ▶

特典 事前にコープサービスへ組合員優待券をお申し込みいただき、成約になった方に
商品券7,000円分プレゼント!!

コープサービスが安心の取引ディーラーをご紹介します。
必ず販売店に行かれる前に、コープサービスにお電話ください。
新車購入応援のお問い合わせ **コープサービス(株)**
☎0120-387-201 (月~金 9:00~17:00)

メーカー	販売店名
トヨタ	山口トヨタ全店舗
	山口トヨペット全店舗
	トヨタカローラ山口全店舗
	ネットトヨタ山口全店舗
	レクサス山口・下関・周南
ダイハツ	山口ダイハツ全店舗
メルセデスベンツ	ヤナセ山口・周南支店

メーカー	販売店名
日産	山口日産自動車全店舗
	日産プリンス山口全店舗
ホンダ	ホンダカーズ光東全店舗
スバル	山口スバル全店舗
スズキ	スズキ自販山口全店舗
	山口スズキ全店舗
アウディ	アウディ山口
ルノー	ルノー山口
ボルシェ	ボルシェセンター山口

その他、くらしの様々なところでコープカードがお役立ち!

宿泊:湯本観光ホテル西京(長門市)、レゾナイトクラブくじゅう(大分県)、久住高原コテージ(大分県) **レジャー:**秋吉台自然動物公園サファリランド(美祿市) **ショッピング:**洋服の青山(全国どこでも)、はるやま(山口県内)、コジマ(山口県・福岡県・広島県)、メガネのヨネザワ(山口県内)、ソフトバンクワイモバイル(山口県内店舗) **ギフト:**大進(※生協宅配利用者のみ) **レンタカー:**オリックスレンタカー 新山口駅前店(山口市) **旅行:**防長トラベル(県内各支店) **スポーツ:**スポーツクラブNAP(山口市)、SSS(宇部市・防府市・山口市・周南市・岩国市) **生活支援:**中国ろうきん **ガソリンスタンド:**ミータス参宮通SS(宇部市)



CO・OP住まい倶楽部 からのお知らせ

2021年10月発足のCO・OP住まい倶楽部は、コープサービスが窓口となり、県内外の各20社(プロ)と協力し、生協組合員さんの住まいに関する困りごと、悩みごとなど、さまざまな要望に迅速にお応えできる組織をめざし日々活動しています。



お問合せ ☎ **0120-88-7233**
(月~金 9:00~17:00)



2024年1月現在

詳しくは **コープやまぐちホームページ** または **問合せセンター(0120-49-5657)** まで。
(月~金 8:30~21:00 土 8:30~18:00)



安心できる 葬祭をお手伝い



コープやまぐちの組合員特典の提携先でもある「ころこの会」は、冠婚葬祭を中心としたサービスの提供を行う会員制度を導入している会社です。コロナ禍でお葬儀のスタイルも変化している中、今回は葬祭の現場から、最近のお葬儀事情や現場で大切にされていることを伺いました。

いつも大切にしていること

私たちが葬儀に携わるうえで大切にしていることは、「感動 < 感激 < 感謝」です。これは「故人と遺族の方に何をしておあげられるか?」「家族の方に感激していただける葬儀にするにはどうすればいいか」を常に考え、相手の気持ちに寄り添って誠心誠意尽力し、ご家族の方に感動していただき、さらに感動を上回る感激を与え感謝のお言葉をいただけるよう、期待以上に精一杯努めることを表しています。コロナ禍ではありますが、私たちが長く葬儀という仕事に携わってきた経験を活かし、感激を与え、感謝いただけるご葬儀のお手伝いできればと思います。

ころこの会提携会場のコロナ対策

向西社の取り組み

- ① お客様ならびに葬儀スタッフのマスク着用
- ② 入口に消毒液を設置し、入館時の手指消毒のお願い
- ③ 入館時、検温器にて体温確認
- ④ 式場の座席を減らし、席と席との間隔をあけ、ソーシャルディスタンスの確保
- ⑤ 不特定多数の方がご利用になる館内共有部分の消毒
- ⑥ 式場及び館内の定期的な換気
- ⑦ 親族控室に空気清浄機の設置



ころこの会

特典 入会金無料 (通常1万円)

入会後の「ころこの会」会員特典

- ① 高級白木祭壇無料
- ② ホールの大きさ・人数にかかわらず式場使用料無料

最近のよくあるご質問

- Q 「直葬」とはどのような葬儀の事なのでしょうか?
- A お通夜や告別式などの儀式をせず、火葬のみを行う葬儀の事です。法律上の決まりで、24時間経過しないと火葬は出来ません。
- Q コロナ禍の葬儀参列は遠慮すべきでしょうか?
- A コロナ禍でもお葬式は大切な人との最後のお別れをする必要な儀式として執り行われます。非日常的な事なので、ご心配ならば無理はなさらずご遠慮されるのが良いでしょう。その時の感染状況を踏まえご参列ください。
- Q 事前相談には相談料がかかりますか?
- A 無料でご相談を受けております。事前見積りも無料で行っております。ご都合に合わせて、ご来館、ご自宅へ伺う事も出来ますので、お気軽にご相談、ご連絡ください。

入会のお申し込みは コープサービス

0120-387-201

(月曜日～金曜日 9時～17時)
<https://www.coop-service.jp/estimate/>

内容のお問い合わせは 全国冠婚葬祭 ころこの会

0120-44-3866

山口県本部
年中無休24時間受付。
お気軽にお電話ください。

山口ころこの会 検索



山口ころこの会 提携会場



山口県内10か所の 児童養護施設へ 募金を贈呈しました

コープやまぐちでは、生協の組合員みんなの善意を寄せ合う「虹の募金箱」を常設しています。今年度は、新たな募金テーマ「子ども応援」をスタートしました。このたび、そのテーマに寄せられた募金を山口県内10か所の児童養護施設に寄付いたしました。

12/18、下関市のなかべ学院にて募金目録贈呈式を開催し、なかべ学院学院長奥野俊昭様へ、コープやまぐち勝見理事より目録をお渡しいたしました。奥野様からは、「ご寄付をいただくことも大変ありがたいですが、こうして児童養護施設のことを知っていただく・気にかけていただけることが、何より嬉しく思います。」というお言葉をいただきました。

また、12/12~12/19の期間で他の9施設においても募金贈呈式を開催。



なかべ学院



清光園



ライクホームはるか



山口育児院

子ども応援募金とは?

SDGsがめざす「誰一人取り残さない」持続可能な社会の実現に向けて、2023年9月から新設しました。山口県内で「子どもの貧困」等の問題解決や支援に取り組んでいる団体への支援(寄付)を基本とし、組合員も参加する虹の募金箱運営委員会で用途を決め、活用内容は組合員さんへ報告することとしています。「子ども応援募金」は2024年度も引き続き、年間を通して呼びかけてまいります。皆さまのご協力を、よろしくお願いたします。

皆さまのご協力、誠にありがとうございます。なお、虹の募金箱はコープの店舗・宅配にて常時受付中です。

ユニセフ募金

申込番号 **フリーダイヤル 2001**

虹の助け合い基金

申込番号 **フリーダイヤル 2002**

虹の平和・おまかせ募金

申込番号 **フリーダイヤル 2003**

子ども応援募金

申込番号 **フリーダイヤル 2004**

(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 12月

一般社団法人やまぐち食の安心・安全研究センター生協検査部門では、生協独自判定基準に従って、宅配・店舗・夕食宅配取扱商品の抜き取り検査等を行っています。



【微生物検査】

宅配商品88検体のべ277項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌/サルモネラ属菌/腸炎ビブリオ/クロストリジウム属菌)結果は全て良好。

店舗商品6検体のべ24項目(一般生菌数/大腸菌群/大腸菌/黄色ブドウ球菌)結果は全て良好。

※その他、夕食宅配21検体のべ84項目の検査を実施。

【残留農薬検査】

宅配商品14検体のべ2,800項目、店舗商品14検体のべ2,800項目。結果は、すべて良好。

※その他、夕食宅配4検体のべ800項目、その他の依頼19検体のべ3,800項目の検査を実施。

■詳しい結果はホームページで月次報告中。

コープ子育てひろばのお知らせ

子育てひろばは赤ちゃん・未就学児を対象にした、出会う場・ふれあいの場です。

参加予約は不要、いつ来ていつ帰ってもOK。ただし、気兼ねなく使っていただくため、光熱水費やドリンク代、保険の一部として利用料1家族1回100円をいただきます。

- 催し物は特にありません。絵本やおもちゃなどの遊び道具はありますが、基本的にノンプログラムで、のんびりくつろげ、自由に過ごせる空間を提供する場です。
- 先輩お母さんのスタッフさんがお互いのつながりづくりや気軽に楽しめるようにサポートします。専門家ではありませんが、子育ての悩みなどに対して、経験を聞いたりすることで気が楽になることもきっとあるはず。



今月の日程

- 2/2(金) 10:30-13:30 「とくやま店組合員集会所」(周南市) 新規ヒリヒリ
 - 2/16(金) 10:30-13:30 「萩センター組合員集会所」(萩市)
 - 2/16(金) 10:00-12:00 「岩国センター組合員集会所」(岩国市)
 - 2/21(水) 10:30-12:30 「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)
 - 3/11(月) 10:30-13:00 「周東センター組合員集会所」(田布施町) 2月はお休み
 - 3/26(火) 10:30-12:30 「はあもにい〜♪(小郡店前)」(山口市) 2月はお休み
- ※子育てひろばの急なお休みや、コロナ対策に関するお知らせはホームページをご覧ください。

お問い合わせ: ☎ 0120-27-5520 (月~金 9:00~18:00)

宅配フードドライブへのご協力 ありがとうございました!



11/6(月)~11/17(金)の期間中、宅配を利用されている組合員さんのご家庭で使いきれない食品の回収を行い、集まった食品を組合員さんと協力してNPO法人フードバンク山口の各地域ステーションや、子ども食堂を運営されているNPO法人に寄贈しました。
 宅配の10センターすべて合わせて、およそ1,600点の食品が集まりました。今後もフードドライブを継続していく予定です。皆さまのご協力、誠にありがとうございました。



フードドライブとは

食品ロスの削減と、食糧を必要としている方へのお役立ちを目的に、ご家庭や企業で余っている食品を集めて活かす活動のこと。ことごと各店でもフードバンクポストを設置しています。



山口県 生活協同組合 コブやまぐち はじめましてBOX をお届け!



山口県にお住いの1歳未満の赤ちゃんがいらっしゃる方
 ※「はじめましてBOX」のお届けは、お子様おひとりにつき1回限りとさせていただきます。



お申込みはこちら

60周年記念フェスタ 開催決定!

3/30(土)・31(日)

場所

やまぐち
富士商ドーム

詳しくは、コープレター3月号にてご案内します!ぜひご期待ください♪

リサイクル回収データ 12月分

宅配	回収品	回収量
カタログ・チラシ	176,671kg (約321,220セット分)	
飲料用紙パック	1,714kg (約56,568本分) 注文シート2,893kg (約263,000枚分)	
たまごパック(PET)	552kg (約39,429パック分)	
仕分け袋	1,810kg (約226,250枚分)	
お店	回収品	回収量
発泡スチロールトレイ	619kg (約187,545枚分)	
透明トレイ	493kg (約27,383枚分)	
アルミ缶	662kg (約31,110缶分)	
スチール缶	113kg (約3,403缶分)	
飲料用紙パック	557kg (約18,383本分)	
ペットボトル	1,290kg (約39,104本分)	
たまごパック(PET)	172kg (約12,286パック分)	
買い物袋持参率		
どうもん店	48,688枚 91.16%	
いずみ店	66,064枚 87.32%	
小郡店	15,482枚 90.69%	
新下関店	71,065枚 88.90%	
宇部店	53,329枚 90.56%	
とくやま店	23,272枚 92.24%	
合計	280,829枚 89.54%	

組合員さんと一緒に 進める環境活動

次世代の子どもたちに安心して暮らせる地球を残すことをめざし、環境問題を身近な暮らしの中から、考える活動をすすめています。

今月の Pick UP! ピックアップ

2022年3月から、新下関店・宇部店で太陽光パネルが設置され、電力供給がスタートしました!コロランドにある太陽光パネルと合わせて、発電量を報告いたします。

【2023年12月分の発電量】

コロランド	12,386.0kWh
新下関店	14,756.1kWh
宇部店	17,076.7kWh
合計	44,218.8kWh



ねえ!
これがええんよ!



鍋にもお吸い物にも

とても重宝しています。鍋物に最適ですが、お吸い物に入れても良いですよ。孫も喜んで食べてくれます。



やわふわ肉だんご
宅配予定 2月4回

(周南市 S・Iさん)

やっぱりこれ!

やっぱり、コープの30分65℃殺菌の「大好きやまぐち牛乳」が一番美味しいと思います。山口県で暮らす娘も選んで買っているほど。遅い時間にコープのお店へ行くと品切れしていることが時々あり、そんな日はとても残念な気持ちになると話していました(笑)



大好きやまぐち牛乳
宅配毎週 取扱い 店舗 取扱い

(田布施町 H・Hさん)

お酒のおともは...?

主人はこの生ハムをつまみにしてよく食べています。塩味がちょうどよく、2パックに分かれているので使い勝手も良いです。



生ハム ロース ツインパック
店舗 取扱い

(宇部市 T・Nさん)

サラダにアクセント

そのまま食べても美味しいですが、野菜サラダの上にパラパラとかけるのがお気に入りです。カルシウムも摂れて美味しいのでおススメです♡



フィッシュ&ナッツ
宅配予定 2月3回 店舗 取扱い

(山口市 R・Sさん)

お便りから



新しい趣味を発見!

穴の開いた靴下、今までは掃除用にしてたり、捨てたりしていましたが、ターニング※という手芸を知り、楽しんでいます。自分で直した靴下はとても愛着があります。

(下関市 K・Oさん)

※ターニング：タテ糸とヨコ糸を衣類の穴やシミに合わせて掛け合わせ、補修の役割を担う。ヨーロッパの針仕事において歴史ある修繕方法。

最近の防犯カメラ事情

友人から防犯カメラの話が聞き、今はますます便利になっていると知りました。玄関に取り付けると留守でもケータイに知らせが入り、録画もできるそう。さらにその玄関に来た方にケータイから話しかけることができるとか。いいなあ〜と思いました(笑)



(光市 k o oさん)

今、ドはまり中!

20年前くらいに買ったミキサーが今活躍しています。スープ作りにハマリ、玉ねぎのポタージュ、かぼちゃのポタージュ、コーンポタージュなどたくさん作るようになりました。とても美味しかったです。



(石川県 M・Hさん)

祝・29年目

12月に結婚29年目を迎え、主人と2人で熊本旅行をしました。中学生の修学旅行以来で、震災後の熊本城も見ることができ、改めて時の速さを感じました。やっぱり旅行はいいですね。

(山口市 M・Oさん)

くまさんの入った...?

孫に「くまさんの入ったハンカチ持ってきて!」とくまさんの絵柄の入ったハンカチを持ってきてもらおうをお願いすると目がキラキラしてワクワクした様子!でもなぜかきよたん、うーん孫は本物のくまさんがハンカチに包まれているとおもっていたらしく...、そうですよね、くまさんの入った...!ですもの。



(光市 M・Tさん)

忘れ物が重なる日

先日、娘のスイミングから主人の実家に行く予定で出発しました。しばらくして、私は携帯を忘れた事に気づきました。まあ、しょうがない。とスイミングにいたら、スイミングバッグを忘れていてビックリ!娘は水着やゴーグルなど、一式借りて泳ぐことに。さらに主人の実家に行く途中に頼まれていた買い物忘れ物があり、スーパーに引き返し、そして最後は家への帰り道、お義母さんから主人の携帯に私がかバンを忘れていたとの電話が...ショック。こんな忘れ物が重なる日もあるんだね(笑)と家族であきて、笑いあいました。

(光市 M・Tさん)



60周年コラム

コープやまぐちは、おかげさまで2023年の8月に創立60周年を迎えました。これを記念し、コープレターでも60年のあゆみを振り返るコラムをご紹介します。

2013年
創立50周年



2013年、創立50周年を迎えたコープやまぐちは、県内18万世帯を超える組織に成長することができました。「さらなる半世紀」というスローガンを掲げ、「山口県になくはならないと言われる生協」をめざし、チャレンジしつづけることを目標としました。また、新しいマスコットキャラクターを「ココ」に、店舗事業の愛称を「ココ」、宅配事業を「ココくる」とそれぞれ位置づけ、「安心が広がる居場所づくり」を推進しました。



「ココ」&(アンド)の「コ」を加えて「ココ」と。コープのお店を真ん中に、組合員さん同士、組合員さんと職員がくらしに役立つお店を一緒に創ってほしいという意味を込めています。

「ココくる」の「くる」は「県内どこどこでもやってくる」という意味を込めています。組合員さん同士や職員との信頼の絆を築き、笑顔につながる宅配をめざします。

笑顔でつながる



笑顔がひろがる



まちがいさがしに答えて
コープポイントをゲットしよう!

メ
2/23(金)



下の2枚の写真には4カ所のまちがいがあります。さあて、どこでしょう?

必要事項、ご意見・あなたのおすすめを記入し、切り取って配達担当者又は店舗サービスコーナーへお渡しください。webからのご回答も受付中です。(クイズは回答しなくても構いません)

正解者の中から抽選で10名の方にコープポイント500Pをプレゼントします。

※ポイントの付与は、応募メチから約1か月後の予定です。



キリトリ線

クイズの答え

Four empty boxes for the quiz answers.

フリガナ _____
お名前 _____

ご住所 () 市・町

TEL () -

年齢 _____ 性別 男・女

おすすめレシピやメッセージをチラシ等に掲載する時の希望するお名前を○印でご選択ください。※指定のない場合はイニシャルで掲載いたします。
【本名・イニシャル・匿名で掲載(ペンネーム:)】

今回は

「ぶなしめじ蕪樹のおすすめポイント」や「生産者さんへのメッセージ」を大募集! いただいた声は、「産直だより」でご紹介させていただきます。



おすすめポイント

※今回の商品以外でも、お気に入り商品の「おすすめポイント」や、アレンジレシピがあれば教えてください。

Blank lines for writing suggestions.

ご意見(おたよりだけでもOK!)

※身の回りの出来事や、子育てや暮らしのアイデア・コープレターを読んだ感想などをお聞かせください。

Blank lines for writing comments.



webからのご応募はこちらから!

※個人情報情報はクイズ対応とアンケート集約の他には使用いたしません。応募メチは2/23(金)です。

広報戦略スタッフ行

2023年コープレター12月号クイズ: 正解は、A,B,G,I。応募者は300名、正解者は291名です。

11 2024年コープレター1月号クイズ: 正解はA,B,G,I。応募者は集計中です。当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

{ 岩国れんこんレシピ紹介 }

れんこんと梅のはさみ照り焼き

材料(2~3人分)

調理時間 約25分

れんこん	250g
豚ミンチ	200g
白ねぎ	1/2本
塩	少々
片栗粉	大さじ1
酒	大さじ2
サラダ油	大さじ1

酒	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
梅干し(大)	2個
小ねぎ	適量

作り方

- ①白ねぎはみじん切り、梅干しは種を除いて包丁でたたく。
- ②れんこんは皮をむき、7mm幅の輪切りを12枚作る。水に5分程度さらして、水気を拭き取る。
- ③ボウルにミンチと白ねぎ、塩、片栗粉を入れて粘りがでるまでよく混ぜ、6等分に丸める。
- ④②の両面に分量外の片栗粉をまぶし、③をしっかりとはさみ、形を整える。
- ⑤フライパンに油を敷いて熱し、④を入れて中火で焼く。焼き色が付いたら裏返し、酒を加えてフタをして弱火で5分ほど蒸し焼きにする。
- ⑥⑤にAを加えひと煮立ちしたら、最後に梅干しを加えて絡ませる。お好みでねぎを添える。

POINT

れんこんの穴にも肉だねをしっかりと詰めましょう。焼く際は動かしすぎないように気を付けてくださいね。



POINT

れんこんの二つの食感が楽しめますよ!



POINT

酢を入れた熱湯でれんこんを茹でると、アクが抜けて白く仕上がりますよ。



れんこんの明太マヨサラダ

材料(2人分)

調理時間 約15分

れんこん	150g	マヨネーズ	30g
酢	小さじ1	ブロッコリースプラウト	適量
明太子	50g		

作り方

- ①れんこんは皮をむき、薄い半月切りにし、酢を入れた熱湯で約2分ほど茹で、湯を切り広げて冷ます。
- ②明太子は身をこそいで薄皮を除く。
- ③ボウルに明太子とマヨネーズを入れて混ぜ、れんこんを入れて和える。
- ④皿に盛り、ブロッコリースプラウトを散らす。

れんこん団子汁

材料(2人分)

調理時間 約20分

れんこん	200g	しょうゆ	小さじ1/2
にんじん	20g	みりん	小さじ1/2
油揚げ	1/2枚	塩	小さじ1/3
しょうが	1片	三つ葉	適量
片栗粉	小さじ1.5	粉山椒	適宜
だし汁	2.5カップ		

作り方

- ①れんこんは皮をむき、2/3をすりおろし、残りはみじん切りにして、すりおろしたしょうがと片栗粉を混ぜ合わせて6等分にして丸め、レンジで約1~2分加熱する。
- ②にんじんはいちょう切りにする。
- ③鍋に②とだし汁を入れて柔らかくなるまで煮、Aを加え、さらに①を加えて煮る。
- ④油揚げはオーブントースターでカリッとなるように軽く焼いて角切りにし、③に加える。
- ⑤器に盛り、三つ葉を散らす。お好みで粉山椒をふる。