



食とくらしを共にはぐくむ情報誌 //

COOP LETTER

2024

12

December

パイシートでクリスマスは

おしゃれディナー♪



Contents

コープのこだわり商品紹介

パイシート..... p2-3

生産者と消費者が一緒に作っていくお米

ふれあい米..... p4-5

クリスマス・年末もイベント盛りだくさん!

毎日楽しい「ここと」においでよ!..... p6-7

インフォメーション

みんなのひろば..... p8-11

パイシートレシピ..... p12

■コープやまぐち公式SNS
最新情報をお届けします♪



おうちで手軽に本格パイづくり パイシート

コープやまぐちが自信をもっておすすめする商品をご紹介する「コープのこだわり商品」。
今回は、手軽にパイづくりができると人気の「パイシート」をご紹介します。

パイシートのこだわりポイント

point 1 バターを発酵させる
ひと手間がポイント

パイシートに配合している「発酵バター」は、生クリームやバターに乳酸菌を添加し発酵させて作られます。このひと手間を加えることによってコクが深まり、バター本来の甘い風味、ヨーグルトのようなさわやかな酸味と特有の芳香が増します。コープのパイシートには、風味・食味を良くするためにこの発酵バターを使用しています。



point 2 油脂の配合割合などに
試行錯誤

パイシートは油脂が多すぎると生地が不安定になったり割れたり成形する際に不具合が生じます。コープのパイシートは、扱いや

すさとサクサク食感、ボリューム感が両立する配合割合になるよう試行錯誤し、「36層」がベストであるという結論にたどり着きました。熱が加わると、生地に折り込まれた油脂が生地を押し上げて空気の間をつくり、絶妙なサクサク感を生み出します。

point 3 使いやすい小分けの
パイシート

本品のシート1枚あたりのサイズは約11cm×18cmという使いやすいサイズ。また、4枚入りなのでアップルパイやキッシュ、ポットパイなど好きなときにいろいろなメニューにご使用いただけます。



CO-OP
パイシート
店舗 取り扱いあり
宅配 取り扱いあり

パイシートの 基本の使い方

解凍

袋から必要な枚数だけ取り出し、室温で10〜15分（冷蔵庫なら30分〜1時間）置き、固めに解凍します。パイシートがやわらかくなりすぎたときは、冷蔵庫でしばらく冷やしてからお使いください。

※解凍後はすぐに調理し、解凍後の使い残しは冷蔵保管しないでください。

成形

固めに解凍したパイシートを包丁（またはパイローラー）で切り、成形します。めん棒で伸ばす時は、小麦粉をかるくふつてください。仕上げに卵液（卵黄に水少々と塩ひとつまみを加えて混ぜたもの）をハケでパイの表面にぬると、つや良く焼き上がります。

※パイの切り口に卵液がつくときれいにふくらまないので要注意！

焼き方

オーブンは必ず適温に予熱しておきます。冷たい天板に成形したパイをのせ、表面がきつね色になるまで焼きます。（小型パイは約15分、大型パイは20〜30分が目安です。）

※オーブンの機種により焼成時間が異なります。

※パイシートを解凍しすぎたり、パイの中心が熟すぎたり、水分が多すぎると、パイがふくらみにくいです。

寄せられた組合員さんの声

コープでしか買えない商品の中から、組合員さんの「よかったよ」「こんなアレンジがあるよ」などの声をご紹介します。みなさんもぜひお試しください！

定番のチョコクロワッサンは、料理が下手な私でも、簡単美味しい！好きな形に切ってチョコレートを巻き、オーブンに入れるだけ。お片付けもすぐ終わり、焼きたてが美味しくて、味見のつもりが手が止まりません。(笑)

(岩国市 M・Iさん)



関西に住んでいた頃、桜餅をパン生地で作って焼いた桜餅パンというのがあり、それを真似てパイシートで包んで焼いて、桜餅パンならぬ、桜餅パイを楽しんでいます。葉っぱの塩味で甘じょっぱくて良い感じですよ。

(山口市 H・Yさん)



オーブンで焼くだけで、簡単に本格的なパイができます。私は「あんこ」を包んで焼くあんこパイがお気に入りです！

(下関市 E・Yさん)



やっぱりなんと言ってもアップルパイ！コープで注文した紅玉をフィリングにして、パイシートで包んで焼けばすぐ出来ちゃいます！(宇部市 K・Wさん)



パイのちょこっと豆知識



クリスマスはケーキじゃなくてパイ？

クリスマスのデザートというと、日本では一般的に「クリスマスケーキ」というイメージが強いですが、世界には伝統的なパイを食べるという地域もあるそうです。今年のクリスマスはおうちでパイを作ってみてはいかがでしょうか？

フランス「ガレット・デ・ロワ」

クリスマスから数えて12日後の1月6日のキリスト教のお祭り「公現祭」に食べるフランスの新年を祝う伝統菓子で、中にアーモンドクリームが入ったパイ。切り分けたパイの中に「フェーブ」とよばれる陶器の人形が入っていた人は、その年一年を幸運に過ごせると言われています。



フィンランド「ヨウルトルトゥウ」

サンタクロースの故郷とされるフィンランドで「クリスマスのタルト」という意味をさす伝統菓子。パイ生地を風車形に折り、ブルーベリージャムをのせて焼くだけの簡単なお菓子です。



イギリス「ミンス・パイ」

パイ生地で作られた上部に星や十字模様が施され、中にはリンゴやレーズンをはじめとするスパイスの効いたドライフルーツやナッツなどのフィリングが詰められた一口サイズのパイ。



今回は、「瓦そば」のおすすめポイントや「瓦そばのアレンジレシピ」を大募集！いただいた声は「コープのこだわり商品」ページでご紹介させていただきます。



「おたより用紙」から
「おたより」を送る
「おたより」を送る



生産者と消費者が一緒に作っていくお米

ふれあい米

生産者と消費者が一緒に作っていくお米「ふれあい米」

コープやまぐちのふれあい米は、今から31年前の米不足をきっかけに生まれました。

平成の米騒動から生まれたふれあい米

1993年、冷害や台風などが相次ぎ、日本は戦後最低と言われるほどの米の大凶作でした。当時、コープやまぐちは、山口市仁保産のお米を産地指定していましたが、凶作と緊急輸入米による国の調整により、産直米が確保できなくなりました。

これを教訓とし、組合員の願いである「安全なお米の安定供給」に取り組むこ



とにしたのが、現在の「ふれあい米」のはじまりです。

スタート当時の名称は、産地消の意もこめられた、特別栽培米「身土不二」。その後、組合員さんの声を受けて今の「ふれあい米」になりました。毎年、田植えや稲刈り等、生産者との交流会を行っています。



令和の米騒動でもお届けできたふれあい米

2024年9月は、お米が入手しにくい状況が続きました。お米作りをされている農家さんの減少や、前年度の米の不作、南海トラフ巨大地震の臨時情報等、複数の要因が重なった結果だと言われていますが、この期間も、ふれあい米を契約されている方には安定してお届けできました。

ふれあい米のお申し込み方法

宅配でご利用の場合

不定期で発行される新規募集チラシからお申し込みいただくか、品種・kg数と口数（お届けサイクル）を選び、下記お問い合わせセンターへお問い合わせください。



口数	お届け週			
	○月1回	○月2回	○月3回	○月4回
1口(月1回)		●		
2口(月2回)	●		●	
3口(月3回)	●	●	●	
4口(月4回)	●	●	●	●
1口(2カ月に1回)				●

ふれあい米へのお問合せ、登録内容の確認、変更、解除等は

問合せセンター

0120-49-5657

ふれあい米って？

コープやまぐちと組合員さんが「より安全で、より美味しい米作り」にこだわる生産者の方々と直接手を結び、生産・お届けする自慢のお米のこと。



JA山口県女性部×コープやまぐち 山口米食べ比べイベントを実施しました！

JAグループが提唱する「国消国産の日」である10月16日(水)、ここといずみ店にてコープやまぐちの「地産知食」とのコラボ企画としてJA山口県女性部と共催で「山口米食べくらべイベント」を開催しました。



今回の取り組みテーマは「女性の力！」。

県内産のお米をPRするため、JA山口県の女性生産者とコープやまぐちの女性消費者とが力を合わせ、県内で生産される「ひのひかり(ふれあい米)」「こしひかり(コープライス)」「恋の予感」を小さなおにぎりにし、お買い物に来られた皆さんに食べ比べをしていただきました。参加された来店者の方からは、「それぞれに違う味わいがあって美味しい」「今年はお米が一時期不足して、大切さを実感しました」といった感想をいただきました。



おすすめの「飯のおとも」ご紹介

JA山口県とは、県内の農業を盛り上げるテレビ番組「みんなのよい食プロジェクトうまいルみくつけた！」で、県産農畜産物の魅力を発信したり、山口県産の食材を使った料理実習交流会を共催したりする等、協同組合間連携をすすめています。これからも相互の交流をすすめて、同じ生活者の立場として、食と農の結びつきを強める取り組みを行っていきます。



ふれあい米利用者から生産者へ届けられた声



働き者で意見をハッキリいう、息子より3つ年上のお嫁さん。このお米を送った時には「美味しかったです、ありがとうございます」と返事がきます。また送ろうと思います。



平成の米不足から始まった特別栽培米の取り組みがふれあい米として長く続いていることを嬉しく思います。家族の人数が減り、米の消費量も落ちてきましたが、何が起ころうとも安心して利用できるということをありがたく思っております。

コープのふれあい米新規契約募集中!

おいしいお米を毎月定期的に予約された組合員の方にお届けします。



令和6年産

JA山口県萩統括本部「コープふれあい米生産グループ」の
こしひかり精米

※イメージです

3kg **2,200円(2,376円)**

5kg **3,380円(3,650円)**

萩市佐々並産

令和6年産

JA山口県山口統括本部「仁保ふれあい米生産部会」の
ひのひかり精米

※イメージです

3kg **2,180円(2,354円)**

5kg **3,280円(3,542円)**

山口市仁保産

令和6年産

JA山口県山口統括本部「仁保ふれあい米生産部会」の
ひのひかり玄米

※イメージです

3kg **1,880円(2,054円)**

5kg **3,180円(3,434円)**

山口市仁保産

ふれあい米は自動更新です 現在、ふれあい米をご利用中の組合員の皆さんには継続してお届けいたします。再度、お申込の必要はございません。品種・数量等の変更がございましたら問合せセンターまでご連絡ください。

ナーは市場みたい！
言われるほど、
量のコープのお店



昨年6月にオープンした
ここといずみ店
に潜入!



ベント盛りだくさん!

と」においてよ♪

、たのしい、やさしい、発見・感動」をコンセプトに、
心掛けています。今回は、コープのこだわりが光る
イベントカレンダーもぜひご活用ください。



鮮魚 コーナー

新鮮なお魚が並ぶ対面コーナーでは、おいしい食べ方のアドバースももらえ、会話がはずみます。彩り豊かなお刺身の盛り合わせや、にぎり、丼もの、巻き物など魚屋自慢の寿司も。できたてのおさかな惣菜で今夜の献立は決まり!

対面販売コーナー

下関から瀬戸内、萩などで水揚げされた新鮮なお魚が並んでいます。



魚屋自慢の寿司

新鮮なお魚を使った魚屋自慢の寿司。シャリは、ココファームが製造する「ゆずシャリ」を使用しています。さわやかな酸味とお魚の旨みが絶妙にマッチしています。



※新下関店は取り扱いなし

惣菜 コーナー



素材や旬にこだわった「できたて」オリジナルの惣菜がいっぱい。こだわり抜いたおかずが並ぶ様子はまるで専門店!ぜひご賞味ください。

手作りおにぎり

具材たっぷり、ごはんたっぷりの目を引くおにぎり「OPEN THE BIG MOUTH」。いろんな種類のおにぎりを楽しんでみてはいかがでしょうか?
※製造は不定期です。



手作りゼリー

旬の果物がたっぷり入った贅沢なゼリー。すべて店内で手作りしているため、新鮮でジューシーな果物の風味が感じられます。



※いずみ店のみ取り扱い



精肉 コーナー

地元や県外の産地からこだわりのお肉を豊富に品揃え。また、味付けや衣付けしたお肉など「焼くだけ・揚げるだけ」の商品で、笑顔の食卓をサポートします。

産直のお肉

「鹿野あじわい豚」、「ふかわ鶏」、「開拓牛」など産直のお肉を豊富に揃えています。



手作りの半調理商品

ハンバーグやタレ漬けお肉もやっぱりここ!忙しい毎日でも、焼くだけでメインのおかずが完成する優れたものです♪



農産 コーナー

新鮮な野菜・果物で季節や旬をお届け!カットサラダや「今が旬」の果物を使用したカットフルーツなど「食べやすい」「毎日の食卓にもう一品」に役立つ商品も多数揃えています。

地場野菜コーナー

県内各地で生産されている野菜を豊富に品揃え。生産者さんが朝収穫したものを直接お店に持ってこられる野菜もあり、鮮度抜群です!



カットフルーツ

彩り豊かなカットフルーツは、見ているだけで心躍る♪毎日店内で手作業した新鮮なフルーツを揃えています。



商品POP

農産コーナーで特に目を引くのが、商品POP!商品の魅力を分かりやすく伝える、いわば「もう一人の職員」との声も…。果物の糖度表は「買うときの参考にもなる」と組合員さんからも好評です!



「野菜コーナーは畑、水産コーナーは漁」
来店された方からそう言われるほど
鮮度・こだわりが自慢

クリスマス・年末もイ

毎日楽しい「ここ」

県内に6店舗あるコープのお店「ここ」。「おいしい」「おいしい」組合員さんが気持ちよくお買い物できるような日々を「ここ」の魅力をつらつらご紹介!12月のイ

12月ここお楽しみイベント

保存版!

12/1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 冬ギフトお申し込み特典 コープポイント 5倍 【内部】最終まで12/1日まで	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。	12/1日~12/2日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/1日まで 最終締切 12/11日まで ※いずれも一部例外があります。
12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで	12/13日~12/14日 コープポイント 10倍 お正月食品予約 早期割引 12/13日まで 最終締切 12/17日まで おせち 12/22日まで
12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍	12/23日~12/25日 コープポイント 3倍 12/21日~12/24日 ワイン コープポイント 10倍

冷凍食品コーナー

こだわりの商品や美味しい冷凍スイーツ、コープならではの離乳食商品やミールキットを多数品揃え。

こだわりの商品がいっぱい

「食べるスープ」でおなじみのSoup Stock Tokyoをはじめ、コープオリジナルの離乳食に役立つ商品も勢ぞろい!レンジ調理で簡単なミールキットも多数取り揃えています。
※Soup Stock Tokyoは宇部・いずみ・新下関店のみ取り扱い



ねえ!

これがええんよ!



昔から大好きな味

この商品は昔から大好きでよく食べていました。最近では、2歳の子どもにもおやつとしてあげています。美味しいのでパクパクと進んで食べています。



国産小麦の黒ごまバー(Ca)

店舗取扱い

(下関市 h i r o o s a n)

子どもたちに大人気!

コープの「わいわい」、るんるんゼリーが大好きな子どもたち。夏は冷凍庫で凍らせて食べています。大きいサイズを買っていても1週間は持ちません! (笑)



わいわいスティックゼリー

宅配予定 12月3回

店舗取扱い

(山陽小野田市 J・Kさん)

給食を思い出す

カタログに載っていたら必ず注文します。小学校の頃、給食に出るのを楽しみにしていました。ミニサイズがちょうどいいですね。



懐かしい給食の味ミニ揚げパン

宅配予定 12月2回

(阿武町 M・Tさん)

離乳食しぐりに重宝

冷凍鶏ミンチがお気に入りです。子どもに離乳食にサッと使えるのがありがたいです。



ふかわ鶏ミンチ

宅配予定 12月2回

(下関市 A・Nさん)

お便りから

私の健康習慣

近所の70代の方6人でラジオ体操をはじめ8年が過ぎました。その後15分くらいのウォーキングも。皆さん口も体も達者です(私が一番かも...?)。

(宇部市 M・Oさん)



思い切ってよかった!

今年40歳だったので、市のがん検診クーポンを使って検診に行きました。初めての検査内容ばかりで、ワワワワもあり、ドキドキもありました。結果も順に戻ってきていて、早期発見のためにも、今にもないことを証明するためにも思い切って行ってよかったな!と思いました。節目の年は特に!

(山口市 A・Oさん)

新しい出会いもおかげ...?

1歳の娘が最近、靴を履いて歩くようになりました。食料品売り場が大好きで、目についたものは何でもカゴに入れてきます。戻すのも大変ですが、そのおかげで買ったことのない商品に出会えることもあり、ちょっと楽しいです。



(下関市 M・Oさん)

初めて歩いた日

1歳の息子は最近手を引くと上手に歩くようになりました。先日、ばあばにおむつを替えてもらっている時、たつちをしたついでに(??)一歩自分で歩いたそうです。何も履いていなかったから歩きやすかったのかな、とばあばと笑い合いました。

(柳井市 M・Yさん)

子どもの運動会で感動

年中の子どもの運動会がありました。親子競技が今年から復活されて、楽しい思い出になりました。さらに、年長さんの細体操やマーチング演奏を見て、来年は我が子が...と思うと涙なしには見られないなあ〜と感動しました。来年も楽しみます!

(防府市 T・Mさん)



ちょっとした工夫

退職して以降、少し時間に余裕ができてきたので、少し厚めの広告を全部折って小さなゴミ箱を作っています。卓上にあると、ちょっとしたゴミはゴミ箱まで行かずにまとめておいて後で折り返して蓋をして捨てています。便利です。

(長門市 A・Mさん)

エコで無駄のない食卓に

子どもと一緒に実家で栗拾いをし、栗ごはんや渋皮煮など栗三昧を楽しみました。例年はここで終わるところでしたが、今年は渋皮煮の残ったシロップをプリンやミルクシヤムにリメイクし、余すことなく活用できました。エコで無駄なくおいしい食卓に大満足です。

(下関市 C・Tさん)

もっと
広げ隊！
いちおし商品

お気に入りの商品や、その商品を使った料理方法など、組合員さんから寄せられた「声」を中心に取り組んでいる「わが家のいちおし活動」。2024年度は「みんなに届け！あなたのいちおし!!」をテーマに、おひさま通信がらすにてお知らせ中！紙面を見て、あなたの「いいね」コメント＆写真を募集しています。

11月のテーマ

「わが家のキッチンで活躍する
優れモノをご紹介」

役割はそれぞれ違いますが、組合員さんのくらしに役立っているキッチン雑貨をご紹介します。まだ使ったことがない商品があれば、ぜひ一度お試しくださいね。

キッチン油拭きティッシュ

後でやるうー！とほったらかしにしていた結果、頑固な油污れになってしまったコンロ周り。面倒くさいな…と気落ちするところを、もう何年も救ってくれています。独特の薬剤の匂いや手触りがなく、「ゴシゴシ」こすらなくても簡単に汚れが落とせます。またやってしまった…と思っても強い味方がいるので、キッチンに立つのも安心です！

(秋市 N i k k i さん)

無漂白オーブンペーパー

パンやケーキを焼く時、少し大きめのオーブンを使用しているわが家で、とても重宝しています。幅が狭いと2枚重ねて使うところですが、1枚カットで済み一箱買うと半年以上もつことが多く経済的なのです。

(周南市 M s s さん)



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
切
12/20(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・あなたのおすそめを記入し、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、応募メ切から約1か月後の予定です。



キリトリ線

クイズの答え

フリガナ _____
お名前 _____

ご住所 (_____) 市・町

TEL (_____) _____

年代 20~30代 / 40~50代 / 60代以上

おすそ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

「瓦そば」のおすそめポイントを大募集いただいた声は、「コープのこだわり商品」でご紹介させていただきます。



おすそめポイント

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

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・コープレターを讀んでの感想などをお聞かせください。



webからのご応募は
こちらから!

※個人情報(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。応募メ切は12/20(金)です。

広報戦略スタッフ行

2024年コープレター10月号クイズ:正解はC,D,F,H。応募者は278名、正解者は269名です。

2024年コープレター11月号クイズ:正解はB,C,D,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。



福祉生活協同組合さんコープ

1997年、コープやまぐち内で設置された任意団体「高齢者協同組合さんコープ」が私たちの出発点です。2000年、「福祉生活協同組合さんコープ」として法人化し、以来、山口市・防府市・宇部市で介護保険事業、更に山陽小野田市を加えた地域で組合員活動に取り組んでいます。

さんコープが大切にしている 介護の取り組み

私たちは「住み慣れた我が家で、地域で、安心して心豊かに暮らしたい」という誰もが持つ思いに寄り添うために、「尊厳を護る・自立を支援する・在宅生活を支援する」ことが大切だと考えています。そして、その実現の為に「生協10の基本ケア」に取り組んでいます。「生協10の基本ケア」は、生協の介護の実践で培われた「ふつうの生活」を支援するために大切な10の取り組みをまとめたものです。

介護についてのご相談、学習会 はお気軽にさんコープまで!

「日常生活でこんなことに困ってる…」 「介護が必要になったらどうしたらいいの?」 「生協10の基本ケアってどんなことするの?」等々、素朴な疑問からお困りごとまでなんでもご相談ください。県内どこにでもお伺い致します。少人数でお集まり頂いての学習会でもOKです。一人で悩まず、まずはお気軽にお問い合わせてください!

「さんコープ デイサービス ここえみ」からのお知らせ 防府センター敷地内に移転し、営業を開始しました!

2024年11月、「天神口デイサービス」「防府訪問介護事業所」は、コープやまぐち防府センターの敷地内に移転し、事業所名も「デイサービス ここえみ」「訪問介護 防府」に変更して新しいスタートを切りました。デイサービスと訪問介護が連携し、これまで以上に利用者の自立と在宅生活を支えてまいります。また、地域での福祉の相談窓口機能を担い、学習会や施設見学会等も積極的に進め、皆様に親しみをもってご利用頂けるよう、お役立ちをめざして努力してまいります。デイサービスここえみでは、新しい施設を最大限活用し、生協10の基本ケアに沿った新たなレクリエーションやアクティビティで、利用者の自立支援に取り組めます。見学会も随時開催致しますので、どうぞお気軽にお申し込みください。



★一緒に働く仲間も募集中!お気軽にお問い合わせてください。

お問い合わせ 福祉生活協同組合さんコープ TEL 083-902-3830

ホームページはこちらの
二次元コードから



(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 10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103検体のべ329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/腸炎ピブリオ/クロストリジウム属菌)すべてコープやまぐちの基準値以内で問題ありませんでした。店舗商品15検体のべ54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/腸炎ピブリオ)店舗商品について、1検体から1項目のコープやまぐち基準超過があり、取引先に改善指導を行いました。

※その他、夕食宅配27検体のべ108項目の検査を実施。結果はすべて良好。

【残留農薬検査】

宅配商品29検体のべ5,800項目、店舗商品10検体のべ2,000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50検体のべ10,000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、出合いの場・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。

- 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しつとあるはず。

子育てひろばへの参加は無料です。皆様のご参加をお待ちしております!



今月の日程

※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。

日付	時間	場所	
12/6(金)	10:00-13:00	「とくやま店組合員集会所」(周南市)	ぬまぎ文庫さんとクリスマス会 参加料お子様1人100円
12/9(月)	10:30-12:00	「周東センター組合員集会所」(田布施町)	クリスマス会
12/13(金)	10:30-13:00	「萩センター組合員集会所」(萩市)	クリスマス会
12/17(火)	10:30-12:30	「はあもにい〜♪」(小郡店前) (山口市)	クリスマス会
12/18(水)	10:00-14:00	「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)	
12/20(金)	10:00-12:00	「岩国センター組合員集会所」(岩国市)	クリスマス会 三角帽子を飾ろう

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

組合員さんの出資金が生協を支えています

組合員みんなで出資し、利用・運営するという生協のしくみの中で、出資金はその礎となる資金です。コープやまぐちではご加入時に100円以上の出資金をお預かりし、脱退時にお返ししています。

年度末に剰余(利益)が出た場合、総代会決定後、出資に対して配当があります。

例えば1人100円の出資でも、組合員さん20万人がすれば2000万円集まるね。その出資金は、より良い商品の開発や設備投資に利用されて、私たちの暮らしに返ってくるんよ♪

1人ひとりが力を合わせて、みんなの夢を叶えていくんやね!



出資金を増やす いつでもできます

出資金を増やすことを「増資」といいます。

宅配

注文シート右上の増資欄で、増資できます。



店舗

レジにて、現金またはポイントを使って簡単に増資することができます。

※有人レジのみ



出資金を減らす 12月は減資申し込み締め切り月です

積み立てた出資金を一部引き出すことを「減資」といいます。減資後の出資金残高が3万円以上であれば減資ができます。減資申し込みの締め切りは**3月、6月、9月、12月末**で、翌々月10日に指定口座に振り込まれます。*金融機関休業日の場合は、翌営業日になります。

減資のお申し込み

問合せセンター **0120-49-5657**
(月~金 8:30~21:00/土 8:30~18:00)

山口県 生活協同組合コープやまぐち はじめましてBOX

★をお届け!



2024年10月
お申込み428名!

対象となるご家庭
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

こと新下関店リニューアルオープン!

改装のため一時閉店していたこと新下関店がリニューアルオープンしました。

冷凍コーナーがさらに拡大して、より商品が充実しています♪

鮮度、こだわりが自慢のコープのお店にぜひご来店ください!



リサイクル回収データ 10月分



宅配
カタログ・チラシ
201,049kg(約365,544セット分)
飲料用紙パック
1,765kg(約58,251本分)
注文シート2,793kg(約253,909枚分)

たまごパック(PET)
659kg(約47,071パック分)
仕分け袋
1,938kg(約242,250枚分)

お店
発泡スチロールトレイ
561kg(約170,000枚分)
透明トレイ
444kg(約24,678枚分)
アルミ缶
673kg(約33,660缶分)
スチール缶
169kg(約5,104缶分)
飲料用紙パック
748kg(約24,686本分)
ペットボトル
1,566kg(約47,470本分)

たまごパック(PET)
152kg(約10,857パック分)
買い物袋持参率



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

コープやまぐちでは、店舗に太陽光パネルを設置し、店内への電力供給を行っています。ココ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。

【2024年10月分の発電量】



パイシートレシピ紹介



クリスマスツリー

材料(2台分)	調理時間 約50分
冷凍パイシート.....2枚	ブルーベリー.....適量
生クリーム.....100g	アラザン.....適量
グラニュー糖.....10g	粉糖.....適量
いちご.....4個	

- 作り方**
- パイシートは常温に戻して、5種類の大きさの星型でくり抜き、クッキングシートに並べ、フォークで数か所穴をあける。
 - 天板にパイを並べたクッキングシートをのせ、200℃に予熱したオーブンで15分程度焼いたら冷ます。
※パイを焼く際、焼き網等の重しをのせるとふくらみを抑えることができます。
 - ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、別のボウルに氷水を張り、冷やしながらかき混ぜる。
 - ②に③を絞り、いちごやブルーベリーをのせて、大きいものから順に重ねていく。
 - 粉糖を振り、アラザンを散らす。



POINT
焼く時間は様子を見ながら、調整しましょう。生クリームは固めに泡立てるとツリーがぐずれにくくなりますよ。

POINT
ひと手間加えるだけで、ちょっとしたごちそうに変身!見た目も食感も楽しめます。

POINT
簡単に作れるミニツリーパイ!前菜にいいですね!



ベーコンツリーパイ

材料(2人分)	調理時間 約40分
冷凍パイシート.....1枚	
ベーコン.....2枚	
ジェノベーゼソース.....大さじ1	
卵黄.....1個分	
グリーンオリーブ.....5個	

- 作り方**
- パイシートは常温に戻し、めん棒で軽くのばす。
 - ①にジェノベーゼソースを塗り、ベーコンを敷き詰める。
 - 2cm幅に細長くカットし、上が徐々に短くなるよう蛇腹状に折り重ねる。
 - 竹串を刺し、卵黄を塗る。
 - 200℃に予熱したオーブンで15分程度焼く。
 - 粗熱が取れたら、先端にグリーンオリーブを刺す。

パイシチュー

材料(4人分)	調理時間 約50分	
鶏もも肉.....200g	ブロッコリー.....1/6房	冷凍パイシート.....2枚
玉ねぎ.....1個	サラダ油.....大さじ1	水.....600ml
じゃがいも.....1個	クリームシチューの素	牛乳.....100ml
にんじん.....1/2本1/2箱	卵.....1個

- 作り方**
- 鶏肉、玉ねぎ、じゃがいもは一口大に、にんじんは星型で抜く。ブロッコリーは小房にわける。
 - 鍋に油を熱し、鶏肉と、ブロッコリー以外の野菜を炒める。
 - 水を加え、材料が柔らかくなるまで弱火で約15分煮込む。
 - 火を止めルウを割り入れて溶かし、再び弱火でかき混ぜながら約5分煮込む。
 - 最後に牛乳とブロッコリーを加えてひと煮立ちさせる。
 - ⑤のシチューはしっかりと冷ましてから耐熱容器に入れる。
 - 器のフチに溶き卵を塗り、器より一回り大きく切ったパイシートをかぶせ、しっかりと押さえてつける。
 - 表面に溶き卵を塗り、200℃に予熱したオーブンで約15分焼く。