



食とくらしを共にはぐくむ情報誌 //

COOP LETTER

2025

1

January



Contents

新年のごあいさつ

2024年コープトピックス
2025年に取り組むこと..... p2-3

コープのこだわり商品紹介

すし酢..... p4-5

この商品が好きなんだよ!

コープやまぐち職員のいちおし!..... p6-7

インフォメーション

みんなのひろば..... p8-11

すし酢レシピ..... p12



「特別な日」に大活躍!

すし酢でつくるモザイク寿司

■コープやまぐち公式SNS
最新情報をお届けします♪



迎春

新年あけまして おめでとーございます

組合員の皆様へは、新春を迎えられたことへのお喜びと、昨年もコープやまぐちの活動へのご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年は元旦早々、能登半島地震が発災し豪雨災害の追い打ちで、復興は長期に渡ることが想定されます。その中で、11月に輪島市の避難所・仮設住宅とコープいしかわのセンター職員へ向けて、コープおおいた、生協ひろしま、コープやまぐちの3生協による、炊き出し支援に出向きました。コープやまぐちからは「瓦そば」を提供させていただきました。また、豪雨災害への募金も呼びかけ、組合員の皆様から600万円を超える善意を受け取ることができました。本当にありがとうございます。気候変動による災害リスクは、どの地域も抱えています。能登半島の復興に息長く寄り添うと同時に、防災の意識も高めていきます。

新しい年を迎え2025年は、被爆・終戦80年の年です。昨年「日本被団協」がノーベル平和賞を受賞され、共に平和活動を進めてきた同志として大変嬉しく思っています。ロシアのウクライナ侵攻、イスラエル紛争の長期化など核の脅威も懸念される中、日本生協連では生協のスタンスを言葉で表現する「平和宣言」の総会採択に向けた準備をすすめています。コープやまぐちでも「やまぐちピースフォーラム2025」の開催準備を進めているところですが、これからも「平和とよりよい生活」の実現に向けた取り組みを進めてまいります。

さて、私たちのくらしを取り巻く環境は、消費者物価の上昇に実質賃金が追いつかず、貧困と格差が拡大しており、事業経費も上昇しています。昨年秋季に、店舗事業ではいずみ店のグランドオープン、新下関店の改装、宅配事業では防府市に福祉生協さん

コープの施設を併設して防府センターを開設することができました。新しい施設は働く職員のモチベーションアップにもつながり、利用される組合員にも喜ばれており、事業全体では成長基調を維持できています。一方で生産人口の減少がすすみ、人材確保が大きな事業課題となっています。

私たちのくらしや事業を取り巻く環境も厳しい中ですが、2025年度は、「デザイン2025」の締めくくりの年度でもあり、「デザイン2030」の中期計画を描く年度になります。2025年度の活動を未来に向けて、一緒に「力強く進めていくこと」をお願い申し上げます。いさつとさせていただきます。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

コープやまぐち理事長
山崎和博



2024年 コープトピックス



2024年度めざしたこと

先行きの見えない大きな変化の中でも、より多くの組合員や県民、行政・地域団体から選ばれる組織への進化をめざし、2024年度はめざす「すごい組織」の行動スローガン「人・いきいき、商品・いきいき あなたの笑顔がわたしの喜び」の実践レベルを高める年と位置付けました。また、その具現化に向けて、①「人」と「商品」の魅力を高める②やりがいを実感できる組織づくり③新しい参加の広がり3つを柱に、さまざまに取り組みを進めてきました。

1 中部センター移転

宅配センターとして稼働していた山口市大内御堀の中部センターを、利便性向上のため山口センターと防府センターに分けて移転しました。山口センターは他のセンターが被災した際にも受け入れ可能な広さで、防災拠点として活用できるほか、防府センターはさんコープの



福祉施設を併設。センター移転を機に配達コース変更も実施し、職員の働き方の改善にもつなげています。

山口センター



防府センター



2 いずみ店ブランドオープン

7月には、「ベッツパーク」、「どんどん」マツモトキヨシ」のテナントが開店し、いずみ店がブランドオープンとなりました。ブランドオープンに合わせてオリジナル商品の開発も進んでおり、8月時点では81品目まで増えました。地域の生産者やお取引先と連携し、「ここにしかない商品」を開発しています。



3 組合員活動の見直し

5月にスタートしたこクラブは、9月末時点で1217クラブ、920名の参加がありました。新たに100名以上の方が活動に参加されており、組合員活動の裾野が広がっています。活動費の支給はポイント制となり、組合員さん職員ともに作業が軽減され好評です。

2025年に 取り組むこと



①「人」と「商品」の魅力づくり、やりがいを実感できる組織づくりを深化させます。

②「人材確保」と「新たな参加の広がり」を前進させます。

宅配事業では

新設した防府センターをモデルにして、コース変更による配送効率の向上と、働きやすい職場づくりを進めていきます。また、物価高騰・物流費の高まりに対応した宅配利用料の見直しを検討します。

店舗事業では

「魅力ある買場づくり」の他部門への展開や、オリジナル商品の開発強化等、オンラインワン店舗に磨きをかけ、経営黒字化を実現します。また、部門内・部門を超えた業務のマルチ化やシフト作成システムの活用で効率を高め、その時間を買場づくりやサービスの向上に充てていきます。

組合員活動では

地域組織委員会の見直しを行い、事務局センター長の役割を具体化するとともに、組合員活動のサポーターを制度化します。また、こクラブ、こサークルにより多くの方が参加できるように、広報活動の強化に努めます。



甘口タイプで、
山口県民の
嗜好にあった

すし酢

マリネやピクルス作りにも♪



※コープやまぐち 高橋米酢醸造場

すし酢

店舗 取り扱いあり

宅配 取り扱いあり

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します「コープのこだわり商品」。
今回は、マイルドな酸味で幅広く使用できる「すし酢」をご紹介します。

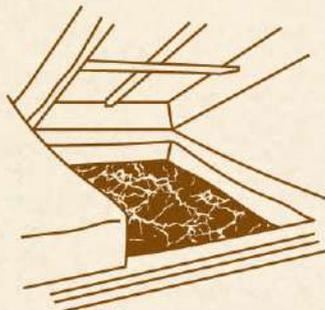
すし酢のこだわりポイント

point

1

昔ながらの「静置法」で製造

醸造酢は作り方によっては数日で作ることもできますが、「コープすし酢」に使う醸造酢は約4か月ゆっくり時間をかける昔ながらの「静置法」という製法で作られています。「静置法」は、液の表面しか空気に触れないので、発酵桶の中で液体が自然に対流を始め、少しずつお酢になつていきます。ゆっくりのんびり少しずつ、時間をかけて酢になつていくので、独特な風味を持つまろやかな酢が生まれます。



point

2

すし酢の甘味を出すために

すし酢は、醸造酢に調味料を加えて味を調節した「合わせ酢(加工酢)」のひとつです。コープのすし酢は、醸造酢に砂糖・果糖・食塩・調味料を加えて作られます。「全国的に見て甘い」と言われている山口県民の嗜好にあわせた甘口タイプでほんよくなじみ、マイルドな酸味に仕上げられています。

酢の種類は原料・製法によってさまざま

(参考:食酢品質表示基準)

醸造酢

一般的には穀物や果実にアルコール発酵を起こさせ、そこに酢酸菌を培養した「種酢」を加えて酢酸発酵させ、長期間熟成させたもの。



穀物酢

米、とうもろこし、小麦などの複数の穀物が主原料で、酵母を加えて糖化、アルコール発酵させたもの。

果実酢

果実を発酵させてつくった酢で、ぶどう酢(ワインビネガー)やりんご酢などがある。

米酢



COOP純米酢 まろやかな酸味とコクをもつ純米酢です。お寿司の合わせ酢をはじめ、酢のものや酢豚などによくあいます。

米黒酢



COOP鹿児島黒酢ドリンク 黒酢の風味をいかしつつ、国産りんご果汁を20%ブレンド。すっきりと飲みやすく、お酢が苦手な方にもおいしく飲んでいただけます。

大麦黒酢

りんご酢



COOP純りんご酢 国産りんご果汁から作りしました。みずみずしいりんごの甘さと香りが酸味と調和しています。手作りドレッシングやパーモントドリンクなどにどうぞ。

ぶどう酢

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!

すし酢に好きな柑橘果汁をプラスして、ズッキーニ、トマト、玉ねぎなどを漬けて、簡単ピクルスを作っています!(周南市 R・Zさん)



すし酢を初めて使い、びっくりしました。酢に色々入れなくても美味しくでき、今まで苦労していたのが嘘のようでした。これならお寿司が作りたくなります。(周南市 S・Iさん)



きゅうり、はるさめ、ハムにすし酢をまぜる。最後に各自皿に取りマヨネーズをまぜて食べるのが好きです。(美祿市 A・Aさん)



酢の物を作る時に使います。少し甘いですが、酸味の苦手な夫には好評!甘酢が必要な商品にも使えます。(下松市 R・Kさん)



我が家は海苔巻き、5分寿司他、酢飯の決め手はこのコープのすし酢です。甘たふくも酸っぱくもなく丁度いい!!すごく気に入っています。(宇部市 A・Yさん)



今回は、「ぶなしめじ蕪樹」のおすめポイントや「ぶなしめじのアレンジレシピ」を大募集!いただいた声は「コープのこだわり商品」ページで紹介させていただきます。



すし酢を使ったアイディアレシピ

和風に

- 大学芋を作って最後の餡をからめるときにほんの数滴すし酢を入れると、酢の酸味はないのにカリッと仕上がります!
- 保存容器に大根をイチヨウ切りにして、すし酢をヒタヒタになるまで入れます。一晩くらい置くと、簡単大根の甘酢漬けのできあがり!
- 酢の物にしたり、白菜・キャベツ・玉ねぎ・トマトなどすし酢に漬けて置くと、野菜たっぷり日持ちする一品になります。いなり寿司、巻き寿司、ちらし寿司に欠かせません!

洋風に

- すし酢で簡単にコールスローの味が決まります!マヨネーズとすし酢を2:1の割合で、キャベツの千切りなどと和えてコールスローの完成です!
- すし酢をポテトサラダの隠し味に使うと、コクが出て最高においしくなります。
- すし酢をベースに、レモン汁とオリーブオイルとパセリを刻んでマリネ液を作り、生ハムをマリネにします。おせちの一品にもなり、年末には欠かせません。

おページの「おたより用紙」から応募してください。



周南東センター

深煎り胡麻ドレッシング

そもそも「胡麻ドレッシングを味わうための口実に野菜がある」
思っているくらい胡麻ドレッシングが好きです。特にこのド
レッシングは、胡麻の味がとても濃厚!寒い時期には鍋のつけダ
として使ったり、温野菜にかけたりしても美味しいです。メー
ターの「フンドーキン」さんは他にもいろいろなドレッシングがあ
りますので、自分の好きな味を探すのも楽しいですね!



岩国センター

岩国産れんこん入り とうふハンバーグ

意識しないとつい野菜を取らない
食事になってしまうので、よく利用
しています。解凍した後少し焦
げ目がつくまで焼き、そのまま食
べるのがお気に入りです。



長門センター

大好きやまぐち牛乳

小さい頃から、この大好きやまぐち牛乳を飲んで育ちました。
毎日飲む牛乳がもっと楽しみになります!美味しさの秘密は、
65°C30分間の低温殺菌。山口県産の生乳本来の味が楽しめます!
ハイクオリティな牛乳をこのお値段で飲めるのはとっても
お得!毎日の牛乳を「大好きやまぐち牛乳」にしてみませんか?



この商品が
好きなんよ!

員のいちおし!

しているいちおし商品をおすすめコメントとともにご紹介!
たどり着きたいいちおし商品とは…?



センター

CO-OP (和風)若鶏竜田揚げ

でも衣がべちゃっとせず、お弁当に入れても食感がよいとこ
です。休日のお昼など、ちょっと一品欲しいときにもすぐに
家で大活躍!続けて食べても飽きのこない美味しい味付け
には常にストックしています♪



厚狭センター

恩納村産味付もずく

食感が良く、かつお節エキスを加えた
三杯酢が絶妙!わが家ではオクラや納
豆、カニカマ、長芋などと合わせて豪
華?にアレンジ。さらに、購入1点につ
き2円サンゴ礁再生事業に寄付される
のでエシカル消費にも繋がります!



センター

Hi-Charel (ハイチャレル)

揚げた生地にローストアーモンドをのせ、口どけなめら
くトで包んだ「Hi-Charel」。軽い食感とチョコレートの
食感!冷蔵庫で冷やして食べるとチョコレートの食感が変
化!美味しいです。疲れた時、甘い物が欲しい時に食べた
商品です!



山口センター

CO・OP ブラウンサーブロール



昔からのお気に入りコープ商品のひとつです。冷蔵でお届けされる半焼きタイプのパンで、食べる前にオーブントースターで少し焼いて食べます。ふんわりもっちりしていてとても美味しいです♪色々な種類がありますが、私は「さつまいも」「クルミ」が特にお気に入りです。ぜひ、まだ食べたことない方はまずお試しください。

宇部センター

冷凍ミールキット

「冷凍ミールキット」の大きな特徴は、**①保存がきいて、使いたいときに使える!****②ゴミが少ない!****③短時間調理ですぐ食べられる!**というところです。忙しい時や何作ろうか困ったときに、冷凍庫を開けると「あ!これがあった♪」と、とても助かる商品です。毎週違う商品が掲載されるので、みなさんもひとつ試してみてください!



下関センター

大山ヨーグルト



大山ヨーグルトは鳥取県産の生乳を50%使用したなめらかなヨーグルトです。さわやかな酸味とほどよい甘さで、私は朝ごはんプラスでほぼ毎日食べています。アイスの代わりに凍らせて食べるのもおすすめです!利用登録をすると注文忘れもなくなる上に、ここくる掲載価格から更に10円引きになり大変お得ですよ。ぜひ一度ご賞味ください!



今年も1年よろしくお願ひします!

コープやまぐち職員

コープやまぐち宅配のセンター長11名が、個人的に購入したコープ商品を知り尽くした職員が

周東センター

ぶなしめじ薫樹



10月末、この薫樹がつくられている長野県飯山市まで視察見学に行き、生産者の方々が本当に愛情を込めて育てられていることがよく分かりました。その特徴は何といっても歯ごたえと香り、そしてずっしりとしたボリュームです!まだ食べられたことがない方はぜひ一度お試しください。



周南西センター

レンジでチンして食べられるのがお気に入りなので、冷凍庫

萩センター

ふれあい米コシヒカリ(萩市佐々並産)

5kgと3kgがあります!



消費者と生産者が提携してつくる契約栽培米の佐々並産のコシヒカリは、堆肥をたっぷりとすき込んだこだわりの土づくり、田植え以降は除草剤を1回使用する以外、基本的に農薬を使わず栽培されます。9月に萩センター職員で稲刈りを体験し、生産者の方々と交流してきました!甘みがあって、もちもちしていて、冷めてもおいしいふれあい米!定期お届け登録もおすすめです!



防府センター

サクッと焼き上げたチョコレー甘さが最高です。わって、一段と美味しくなるおすすめ

ねえ!
これがええんよ!



お味噌汁にはこれ!

コープのお豆腐は美味しいので、我が家では味噌汁に使うことが多いです。豆腐本来の味を楽しめて、家族も喜び、手抜き料理にできるので嬉しいですね。



もめん豆腐
宅配毎週 店舗取扱い

(下関市 T・Tさん)

ぜひ食べてみて!

大山乳業のコーヒー味のモナカアイスが大好きです。なかなか売っていないのですが、コープやまぐちにはあるので「ここと」へ行く度によく買います。



大山おいしいコーヒーモナカ
宅配予定 1月3回 店舗取扱い

(下関市 M・Sさん)

冷凍で保存がきく!

ふっくらしらす干しがお気に入りです。生で買つと高価ですが使わなければならぬので、冷凍で助かっています。離乳食のストックを作る時も、パバッとできるし、骨まで食べられるのでおすすめです。



ふっくらしらす干し
宅配毎週 店舗取扱い

(下松市 S・Kさん)

簡単お手軽に一品!

コープの大豆ドライパックを塩昆布で和えるだけで美味しい一品になります。お弁当のおかずが足りない時にもすぐ作れて便利です。



大豆ドライパック
宅配予定 1月2回 店舗取扱い

(周南市 M・Tさん)

お便りから

息子と遊んだ日



涼しい日中に息子と外遊びをしました。インドアの母は重い腰...いや、重いおしりをやっとの思いであげて... (笑) 息子の嬉しそうな顔が見られてよかったです。宝物のように息子が持ち帰った石は、気付かれないように庭に戻して... (笑)

(柳井市 M・Yさん)

続けて行こう

私は後期高齢者。我が家の階段は這って上がるのに、卓球練習に行く...なぜか球を追うことができるので、続けなくては...と思っています。



(周南市 H・Sさん)

お幸せに!

先日次男が結婚し、両家顔合わせがありました。しおりがとてもきれいに作成されていて、会話も弾み、和やかな会になりました。末永くお幸せに。本当におめでとう!!!

(山口市 M・ーさん)

私の好きな牛乳

・大好きやまぐち牛乳は、私が赤ちゃんの頃母乳もミルクも飲まず、困った母がうすめて温めて飲ませてくれたいたそうです。なので私の大好きな牛乳です。これを飲むとホッとします。



(山口市 Y・Sさん)

コーヒーを飲んで一石二鳥?!

コーヒーが大好きで、一年中お茶替わりにホットで飲んでいます。毎朝、フィルターからコーヒーを抽出する時の香りは癒されます。引き出した粉の残りは、鉢物の肥料に! 花木も元気に育ち、エコ対策。一石二鳥です!

(山口市 Y・Aさん)

パバ応援団

先日下関であった海峡マラソンに主人が参加したので、子ども2人と応援に行きました。チップに入った位置情報を確認しながら応援スポットへ移動。2人ともパバを見つけると、「ばあば、がんばれっ! ばあば、がんばれっ!」と応援しながらパバと何度もハイタッチ。しばらく並走をし、動画を撮りながら必死についていく私(笑) パバもあの応援が一番元気でした! と嬉しそうでした。なんとも微笑ましい光景でした。

(宇部市 M・Oさん)

芋掘り大会

先日、子ども達の幼稚園の芋掘り大会がありました。豊作だったようで、大きいものは1キロ超え! 子ども達は大きいさつまいもに大興奮でしたが、お母さん達は「調理が大変そう...」と心配。子ども達は泥まみれになって楽しそうでした。



(長門市 M・Mさん)

孫息子のために...

ばあちゃんが作るあんパンが食べたいと、嬉しい事を言うてくれる孫息子ですが、小豆を買ったものの、なかなかあんこを作れなくて...とうとう市販のあんこを買いました。近々、気合いを入れて作ります。

(周南市 K・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。

12月のテーマ

「冬に食べたいあったか料理」

鍋やスープの具材に寄せられた声を集めています。鍋やスープと言っても色々ありますが、皆さんが好きな鍋やスープは何ですか。ぜひメニューを考える際の参考にしてください。

岩手あい鴨コース鍋セット

子どもの頃から食べていて、鴨のだしがとっても美味しい一品です！これを食べると「冬が来たなあ〜」と実感します。おすすめめの食べ方は、つゆを濃いめに作ることで、鍋の底のほうに、はじめから冷凍うどんを入れておくことです。しみしみのメのつゆも最高！

(宇部市 M.Aさん)



お肉がおいしいミニ水餃子

野菜が足りていないと感じる時はコレ！あまった野菜を刻んで、水餃子とチキンスープを入れるだけで、野菜たっぷりのスープが完成です。子どもがこの餃子スープなら野菜をたくさん食べてくれるので助かっています！



(山口市 ひまわりさん)

まちがいがしに答えて コープポイントをゲットしよう！

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？

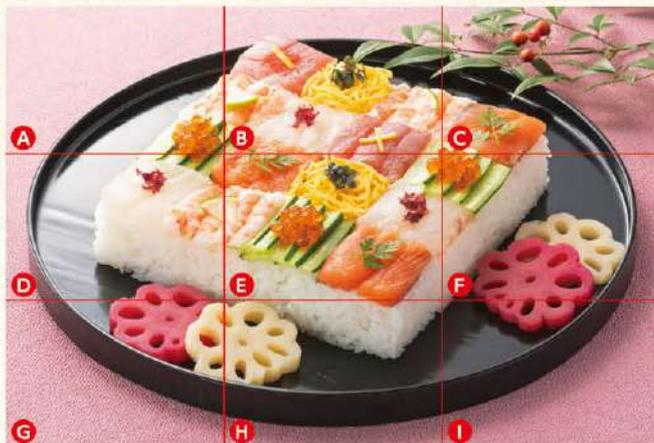
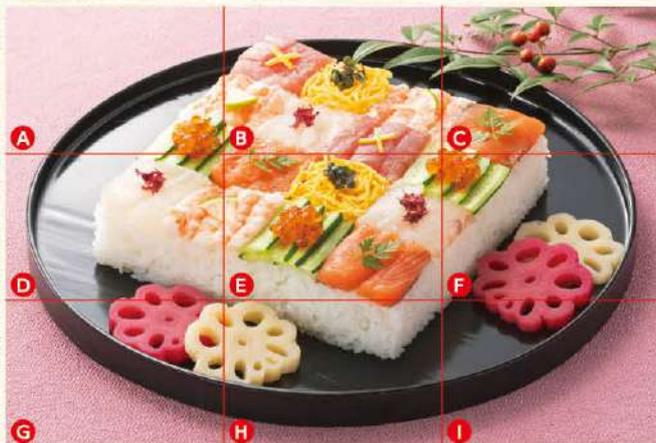
メ切
1/24(金)



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

「ぶなしめじ薫樹」

のおすす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。

ご意見(おたよりだけでなく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。応募メ切は1/24(金)です。

広報戦略スタッフ行

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230名、正解者は221名です。

2024年コープレター12月号クイズ: 正解はA,F,G,H。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。

「ピースフォト」大募集!

2025年
1月末メ切

「平和」という言葉で、皆さんはどんなことを思いますか?
あなたの大切な人は誰ですか?あなたの大切なものは何ですか?
「平和」の想いは人それぞれ… 当たり前な日常の、身近にある「平和」。
あなたの大切な「平和」の瞬間をおさめた写真を、お待ちしております♪

思い出の写真
でもOKです!



※ご応募いただいた写真は、2025年夏開催予定の「やまぐちピースフォーラム2025」(山口県ピースアクション実行委員会主催)内のムービー、会場内の展示に使用させていただきます。詳しくは、コープやまぐちホームページをご覧ください。



募集の詳細は
こちら!

Q. やまぐちピースフォーラムって?

自治体首長・被爆者・市民が一緒になって平和について考える場として、広島・長崎両市長の講演や被爆証言・若い世代の取り組み紹介、山口県版平和首長会議などを行っています。2010年に山口県内の全ての自治体が平和首長会議に加盟したのを機に始まり、2024年までに7回開催しています。

主催：山口県ピースアクション実行委員会
構成団体：山口県生活協同組合連合会、生活協同組合コープやまぐち
協力団体：山口県原爆被害者団体協議会、(一財)山口県原爆被爆者支援センターゆだ苑



▲2022年の様子

お問い合わせ

生活協同組合コープやまぐち
組合員活動グループ

0120-27-5520 月~金 9時~18時

(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 11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86検体のべ275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)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57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)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。

※その他、夕食宅配24検体のべ96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11検体のべ2,200項目、店舗商品4検体のべ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47検体のべ9,400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。

子育てひろばへの参加は無料です。皆さんのご参加をお待ちしております!

- 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 ※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
1/15(水)	10:00-14:00	「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)
1/17(金)	10:00-12:00	「岩国センター組合員集会所」(岩国市)
1/17(金)	10:30-13:00	「萩センター組合員集会所」(萩市) 子育てお悩み相談
1/20(月)	10:30-12:00	「周東センター組合員集会所」(田布施町)
1/28(火)	10:30-12:30	「はあもにい〜」(小郡駅前)(山口市)
2/7(金)	10:00-13:00	「とくやま店組合員集会所」(周南市) 新聞ビリビリ

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

コープの
つながり
応援

おしゃべり会

おしゃべり会へのご参加ありがとうございました!

商品を囲んで、いつでもだれとでも気軽に開催できる「おしゃべり会」。今年度も、多くの方々にご参加いただくことができました。組合員さんから寄せられた感想・写真を抜粋してご紹介します♪

仕事のメンバーと開催しました。最近、色んなところで災害が起きています。今回のセットをヒントに、防災用品を用意しとかなないといけないと思いました。

去年誘ったお友だちは、今年も食べられて良かったと喜んでいました。元気でいて、来年もまた3人で集まると良いね。と話しました。

バックご飯を購入したことが無かったのですが、保存もきき、手軽で美味しかったので常備したり一人暮らしの子どもに持たせても良いかなと思いました。スープは野菜と卵と一緒に取れて嬉しいですね、ご飯にかけるアレンジを試してみたいねと話しました。

グループ活動をするメンバーで集まって今後の活動についての話し合いをしました。コープいずみ店がリニューアルしてから店舗に行く仲間も増え、今回おしゃべり会セットを食べながらだったのもあって、自然にコープで買って美味しかった商品の話題になり盛り上がりしました。



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11月
お申込み351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

岡崎会長が令和6年度県選奨に選奨されました

この度、コープやまぐちの岡崎会長が令和6年度県選奨に選奨され、11月20日の選奨式に参加いたしました。山口県選奨は、山口県選奨規則に基づき、山口県の住民の福祉の増進に関し、顕著な功績があった者又は団体に対し選奨されるもので、この度「社会活動功労」の表彰を賜りました。



リサイクル回収データ 11月分



カタログ・チラシ
186,552kg(約339,185セット分)

飲料用紙パック
1,565kg(約51,650本分)
注文シート3,802kg(約345,636枚分)

たまごパック(PET)
536kg(約38,286パック分)

仕分け袋
1,178kg(約147,250枚分)

発泡スチロールトレイ
589kg(約178,364枚分)

透明トレイ
428kg(約23,800枚分)

アルミ缶
704kg(約35,190缶分)

スチール缶
282kg(約8,507缶分)

飲料用紙パック
699kg(約23,069本分)

ペットボトル
1,455kg(約44,105本分)

たまごパック(PET)
165kg(約11,786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。

【2024年11月分の発電量】

コロランド	16,133.0kWh
新下関店	19,446.3kWh
宇部店	20,286.4kWh
いずみ店	10,414.0kWh
合計	66,279.7kWh



すし酢レシピ紹介

お正月やひな祭り、お花見など、

特別な日の華やかメニュー



モザイク寿司

材料(2人分)

ご飯	1合
すし酢	大さじ2
まぐろ	4切
サーモン	6切

飾り

いくら	適量
レモン皮	1切
ブロッコリースプラウト	少々
トサカノリ	少々

調理時間 約40分

たい	6切
サラダえび	6尾
きゅうり	1/2本
錦糸卵	30g

ライム	少々
チャービル	少々

作り方

- ①まぐろ、サーモン、たい、えびは大きさをそろえて正方形に切る。
- ②きゅうりは縦に薄くスライスする。錦糸卵を作る。
- ③温かいご飯にすし酢を回しかけてさっくりと混ぜる。牛乳パックやお重など正方形の型に詰め、抜く(写真は16×16cm)。
- ④③の上に、具材を端から順に色味が重ならないように並べていく。
- ⑤色味を見ながらそれぞれ飾りをのせる。

★魚の具材は隙間ができないように並べて、正方形になるように包丁で切ると作りやすいですよ

★具材や飾りはお好みでアレンジしてみてください!