



食とくらしを共にはぐくむ情報誌

COOP LETTER

2025

7

July



カラフルミニトマトで

夏の食卓も色鮮やかに♪



Contents

コープの美味旬菜

カラフルミニトマト..... p2-3

ココランドでEnjoy Summer!..... p4-5

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

ミニトマトレシピ..... p12

■コープやまぐち公式SNS

最新情報をお届けします♪



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。

コープの
美味旬菜

カラフルミニトマト

フルーツのように甘い！
食卓彩るミニトマト

カラフルミニトマト

宅配 取り扱いあり
(※期間・数量限定)
店舗 取り扱いあり



生産者 まこっこ農園

宇部市小野で才木さんご夫妻を中心に「カラフルミニトマト」や「白ネギ」などの栽培をしている「まこっこ農園」。6棟のビニールハウスと広大な畑で、美味しい空気の中、日々新鮮な野菜作りに励んでおり、栽培からパッキング、出荷まですべて行っています。



カラフルミニトマト栽培のこだわり

トマトの声を聞きながら生育・栽培

まこっこ農園では、気候や味わいなどを鑑みて、毎年品種を変えながらミニトマトを栽培しており、今年は5種類の品種を取り扱っています。昨年9月に苗を植え付け、11月中旬から約9か月間に渡って収穫しています。5種類のミニトマトはそれぞれ葉や花の成長速度が異なるため、定期的に生育診断を行っています。実に栄養が行きわたるように余分な葉と花を取り除いたり、温度管理や水分量の管理も徹底するなど、日々トマトの様子を見ながら、元気に育つようお世話をすることにこだわっています。



品種の選定や出荷作業も丁寧に

ミニトマトは湿気が多いと、葉から水分が蒸発しづらくなり、蓄えすぎた水分により生育中やパッキング後に実が割れて出荷できなくなることもあります。

コープやまぐちおすすめの旬の野菜や果物を紹介する「コープの美味旬菜」。
今回は、情熱農家プロジェクト「toppin」メンバー「まこっこ農園」さんのカラフルミニトマトをご紹介します。

そのため、今年の栽培品種は全て「土壌に合っている」「実が劣化しにくく割れにくい」「夏の暑さに強い」ものを選んでいきます。鮮やかな色合いと「何度でも食べたい」と思っていただけの味わいを求め、品種選びや栽培、品出しなど日々試行錯誤をしています。



「情熱農家プロジェクト」"toppin"

宇部市と山陽小野田市の5軒の農家で、全員が異業種から農家に転身したメンバーで構成されている「情熱農家プロジェクト toppin」。プロジェクト名は、すぐに、早くを意味する宇部地域の方言「ぶるとつびん」に由来しており、新鮮な野菜を畑からすぐに届ける（特品）・突出した品（突品）を提供していきたいとの思いが込められています。まこっこ農園も参加しています。



Instagram



365日、各農家が畑の状況や食べ方やおいしい日常を配信しています！

美味しさを伝えるために
 このことでは「売り場づくり」も
 こだわっています！

コープやまぐちのお店「このこと」では、収穫して袋詰めしたものをより早く、組合員さんにお届けするために、生産者自らが品出しまで行っています。店頭に並んでいる野菜の品質を見極め、お客さまに喜んでもらえる商品をお届けできるよう、売り場づくりにもこだわっています。

野菜購入者の大半が女性のため、店頭のコーナーづくりでは常に女性目線を意識しています。メンバーの個性あふれるPOPやレシピ提案、時には季節感あふれるディスプレイで毎日のお料理とお買い物が楽しくなる工夫を行っていますので、ぜひ注目してくださいね♪



生産者さんの声へ才木さん

コープのお店「このこと」で品出しをしている際、「これ、実はうちで育てたトマトなんです」「こうやって食べると美味しいですよ」とよく組合員さんとお話しをしたり、逆に美味しいレシピを教えてもらったり…。そういった繋がりが、また励みになります。今後も、組合員さんとの繋がりを大切に、安心して楽しく食べていただけるトマト作りに尽力していきます。

取り扱い店舗

このこと宇部店 このこと新下関店 このこといすみ店 このことどうもん店

組合員さんの声

組合員さんから寄せられた、今が旬の食材のおすすめポイントやアレシレシビをご紹介します。皆さんもぜひお試しください！

弾力がすごく、食べ応えがあります！味も濃いのので果物感覚でバクバク…。一度食べ始めたら手が止まりません。

(山口市 J・Kさん)



酸味と甘みのバランスが良く、そのままでも美味しいですが、シンプルな味付けでいただくのが好きです。カプレーゼなどもおすすめです！

(宇部市 M・Jさん)



うちの子どもはトマトが苦手なのですが、トッピングさんのカラフルミニトマトなら、食べてくれます！朝ごはんやお弁当に入れると、彩りもよく気分も上がりますね。

(山口市 Y・Mさん)



旬なレシピ紹介

カラフルかわいい♪コンボート

- ① 切れ目を入れたトマトを熱湯に30秒ほどくぐらせ、冷水にとって皮をむく。
- ② 水と砂糖を2…1の割合で入れて沸騰させ、そこに①を入れて半日漬けておく。



朝食の一品に！ブルスケッタ

- ① トマトを8等分、きゅうりとハムを小さく切る。
 - ② ①をオリーブオイルと塩こしょうであえ、パンの上にのせる。
- ★ベビーチーズやアボカドを混ぜるのもおすすめ！



食欲UP！カレー風味ソテー

- ① フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、豚肉を焼く。
- ② ナスやピーマンを一口大に切り、一緒に炒める。
- ③ 輪切りにしたトマトを入れて1分ほど加熱し、仕上げに塩こしょうとカレーパウダーをふりかける。



ココランドで Enjoy Summer!

宇部市常盤湖のほとりにある複合リゾート施設「ホテルココランド」では、夏を楽しむレジャーやグルメ、宿泊プランをご用意しています。今回は組合員さん限定のお得な情報もご紹介します♪

子どもも大人も！
みんなでワクワク

屋外レジャープール

全長120mの大迫力！
スリル満点の
アドベンチャースライダー

プール
幼児用 子ども用 25m

メニュー充実の
スナックコーナー！

会場
2階

直線スライダー

※プールサイドはビーチサンダル等でご入場ください。
※テントやパラソルの持ち込み及び設置はご遠慮ください。

営業日

7月19日±~8月31日±

9月6日±、7日±、13日±、14日±、15日±(祝)

営業時間

① 土日祝+8月9日~17日 午前・午後の2部制
10:00~13:30・13:30~17:00

② 上記①を除く平日 10:00~16:00 ※受付開始及び遊泳終了は各15分前

入場料(税込)

● 大人(高校生以上) 1,800円

● 中学生 1,200円

● 小学生・見学者 1,000円

● 幼児(3歳以上) 600円

※土日祝+8月9日~17日は
+200円

♪ 昨年好評! ♪

入場料+700円で1,000円分
スナック利用券付きプラン

詳細をCheck!



※団体割引・障害者割引がございます。

※未就学児(小学生未満)のお子さまの遊泳には、保護者の方が一緒にプールに入水する必要があります。

※更衣室の混雑を避けるために、あらかじめ服の下に水着を着た上での来場がおすすめです。

本館2階 レストラン湖畔 7月12日(土)リニューアルオープン!

ランチバイキング

※7月11日まで改修休業中

営業時間 11:00~14:30 (LO 14:00)

料金(税込)

大人(中学生以上)	2,500円
小学生	1,300円
幼児(3歳~未就学児)	660円
3歳未満	無料

※7月18日(金)以降はシルバー特典利用可

コープやまぐち組合員様 優待特典

ここカードをご提示で大人(中学生以上)
通常価格2,500円のところ**2,000円**

※期間中「シルバー&レディース特典」及び他割引チケットとの併用不可

期間
7月12日
~
8月31日

デザート類も豊富♪



地元の旬の食材を使用した
和洋中の定番メニュー!



宇部市街地を
望みながらランチ



ホテルココランドの選べるお部屋でゆったりのお泊り

お部屋は選べる3タイプ



・プレミアムルーム
・和室・洋室

サウナ・大浴場

山口の美食に舌鼓

※写真はイメージです。

1泊2食付き

夏の宿泊プラン
レジャー・プール利用
(1回)特典付き!



ホテルココランド公式ホームページ
または電話予約でのお申込み限定

組合員様特別割引

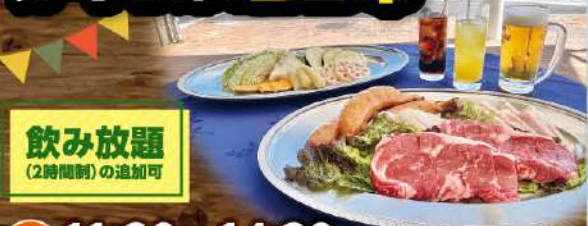
先着1日3室(1室2名~5名利用) 期間 2026年3月31日必まで

★1グループ内にコープやまぐち組合員様お一人以上で、ホテルココランドでのご宿泊を10%割引でご利用いただけます。(その他の追加料金やご購入金額は対象外)

★同割引適用のお客さまにはご利用のプランによって、お一人様あたり(大人のみ)館内利用券をプレゼント。1泊2食付きプランの場合は1,000円分、1泊朝食付きプランの場合は500円分。

※お電話にて事前予約の際、同割引適用希望の旨をお伝えいただき、チェックインの際に組合員証のご提示をお願いいたします。

常盤湖を一望できる
ガーデン席でBBQ



飲み放題
(2時間制)の追加可

昼 11:30~14:30
最終受付 13:00 / L.O 14:00

夜 18:00~21:00
最終受付 19:00 / L.O 20:30

要予約 3日前まで
2名様より

お一人さま料金(税・サ込)

大人10名以上のご利用で 1グループにつき5,000円引き	■中高校生.....6,000円
	■小人(3歳以上).....3,500円
■大人.....6,000円	

〔一人前:お肉・各種野菜付き、ドリンク代別料金〕+1,500円でシーフード追加可!

★+2,000円で2時間飲み放題(ビール・焼酎・ウイスキー・酎ハイ・ソフトドリンク)

★団体さままでのご利用の場合、無料送迎バス応相談

※ご宿泊をご希望のお客さまには一泊朝食付きプランをご案内いたします。

※貸切応相談。※半品や追加のオーダーは当日ご注文が可能です。



BBQプレミアムプラン

※ドリンク別料金

料金 11,000円~

予算に応じてお肉のランクアップが可能です。
いつもより贅沢をしたいときにオススメ!



※写真はイメージです。

わんちゃんも一緒に♪
TOKIWAN

ホテルTOKIWAN
コープやまぐち
組合員様
特別ご優待
10%割引

200m超の人工芝ドッグラン

ご宿泊のお客さまとわんちゃんだけの
プライベートフィールドをお楽しみください



お部屋でも
テラスでもお散歩でも
いつも一緒♪

- 広々とした空間で贅沢な時間を過ごせるデラックスツインルーム。(計2室)
- 目の前にときわ湖畔が望める人工芝テラス付きのスタンダードツインルーム。(計5室)

お部屋タイプも
いろいろ!

※画像はスタンダードツインルームです。



他にもプランが盛りだくさん! 詳しくはホテルココランドまでお問い合わせください。

お問い合わせ・ご予約

COCOLAND ホテルココランド 〒755-0091 宇部市上宇部75(常盤湖畔)

TEL: 0836-33-6116

宿泊やその他の詳細はパソコン・スマホから簡単にチェックできます!

ホテルココランド

検索



▲二次元コード





若鶏もものり巻きチキン



宇部センター

周南東センター

我が家ではお弁当はもちろん、子どものおやつやごはんのおかずにも大活躍！冷凍庫の中に入っているととても助かる商品です。

しょうゆ味の鶏のからあげにのりの風味が合わさって、とても美味しいです。



岩国センター

淡塩さば



腹骨が取ってあるので、安心して食べられます。脂がのっていてとても美味しいのでご飯が進みます。出汁茶漬けにして食べるのがお気に入りです！



員のいちおし!

この商品が
好きなんよ!



個人的に購入しているいちおし商品をご紹介します！
や店舗で見つけたらぜひ試してみてくださいね♪

西センター

フリーリア フェイスクリア

洗顔後にコットンにつけてふきとると、古い角質にツツきをオフ! その後の化粧水も肌の中までより浸透くなります。国産バラエキス配合でほんのりバラの香りがするところもお気に入り、愛用しています♪



センター

コープ牛乳

協連とコープCSネットとの共同開発で、
低価格を実現した牛乳! 口当たりが
やさしいので大好きな商品です!



厚狭センター

バターロール

しっとりとした食感で朝食にはもちろん、
シンプルなので色んなシーンに使いやすい商品です。
我が家では休日の朝食にミニハン
バーグやツナマヨ、ジャムなどを
挟んだバターロールサンドを作って
楽しんでいます!



山口センター

ふっくらジューシー生ハンバーグ

低温で焼くことでふっくら仕上がり、中の肉汁が溢れ出ます。チーズを上に乗せたり、目玉焼きを添えてロコモコ丼にしたりとアレンジ豊富!1個入りもありますのでぜひお試しを♪



長門センター

しめさば

そのままでも美味しいですが、私は玉ねぎの千切りをのせポン酢をかけて食べるのがお気に入りです。酸味を抑えた甘酢で味付けされているので、お子さまでも食べやすいです!もう一品欲しい時や晩酌のお供に!



下関センター

フローズンヨーグルト

甘すぎずさっぱりしているのので、これからの暑い季節にピッタリ!ヨーグルト好きの方にオススメです!!!食べたことない方はぜひご賞味ください♪



大好評につき第2弾! コープやまぐち職員

コープやまぐちの宅配センタースタッフが、定番の大人気商品から隠れた一品まで!?チラシ

岡東センター

生冷し中華

食欲が落ちる夏にさっぱり冷し中華はいかがですか?岡山県産小麦「ふくほのか」を使用したツルツルシコシコのだ越しの良い麺が特徴。キュウリやハムといった定番具材に加え、豚しゃぶや海鮮を入れたアレンジも可能です!



ごまだれ味も!

萩センター

ふっくらハンバーグ デミグラスソース

デミグラスソースもたっぷり入っており、レンチンしてすぐ食べられます。カットキャベツやレタス、ミニトマトを添えれば忙しい時の一品にも。ロコモコ丼風にして食べるのがマイブームです!



周南

朝晩の...
よるざら...
しやす...
香りが...

防府

日本生...
生まれ...
良く、飲...

ねえ!

これがええんよ!



家族に人気!

さっぱりしているのにコクがあり、夏場にピッタリのアイスです。家族のお気に入りなのですが冬場はあまり掲載がないので残念です。掲載されたら買いだめしています。



牛乳70%アイスパー
宅配予定 8月1回
店舗 取扱い

(防府市 M・Kさん)

イラストもお気に入り!

クマのイラストが可愛く、子どもも気に入っています。3種類の味が楽しめるのも嬉しいですね。



3種のプーチドーナツ
宅配予定 7月5回
店舗 取扱い

(周南市 M・Tさん)

重宝しています!

電子レンジですぐ食べられる、ポリウムのある一品です。朝食でもランチでも、夕飯の一品にもとても重宝しています。しその葉でくるんで食べると特に美味しいです。



鹿児島県産黒豚の焼売
宅配予定 7月2回

(光市 K・Mさん)

とっても便利!

定期購入しています。シャキシャキして、とても美味しいです。炒め物・煮物・汁物など色々な料理に使用して便利です!



兵庫県産
緑豆もやし紙袋入
宅配予定 7月2回

(山口市 S・Kさん)

お便りから



子どもの成長に驚き

2歳の息子を保育園に通わせて、早1年経ちました。いつのまにか、靴箱に自分で靴を入れるようになったり、階段の上り下りができたり、成長つぷりにびっくりしています。少しずつ親が楽になって嬉しいですが、段々子離れが始まっているのかな?と寂しい気持ちも入り混じりながら、温かく見守っています。

(美祢市 K・Hさん)

お米を大切に...

5月号で紹介されていたコープライスのアレレンジおにぎりが美味しそうですね。お米の価格がまだまだ不安定な時代だからこそレシピを参考に、いつもよりも大切にいたこうと思いました。



(山口市 N・Iさん)

草引きの楽しみ

草引きをしていると「こんなところにこの花を植えていたのか...」と発見があったり、ど根性花を見つけたりと、楽しくなれます。ただ、急に暑くなったので身体は大切にしたいですね。

(岩国市 K・Fさん)

助かっています!

先日加入した新免ママです。子どもの毎日の弁当作りが始まり、コープさんが宅配してくださるのでとても助かっています。お声をかけてくださった職員さんに感謝です!

(山口市 S・Kさん)

元気をもらっています!

週1回、いきいき百才体操を小学校の一室を借りて行っています。その学校は全学年複式学級になり淋しいなと思っていたのですが、皆とても元気が良く少人数とは思えないくらいであいさつもよくでき、いつも元気をもらっています。

(周南市 S・Iさん)

目指せ東京ドーム!

1歳8カ月の息子は最近よく歌って踊っています。昨日はおもちゃのタンバリンを棒でたたきながら嬉しそうに歌っていました。将来はアイドル?ミュージシャン!?東京ドームを満員にする日もそう遠くないかもしれません。(笑)



(柳井市 M・Yさん)

ビックリ!

ゴールデンウィークで帰ってきた3歳の孫に、パンツを買ってはかせたら、2日で紙おむつが取れました。みんなびっくりでした!

(岩国市 M・Sさん)

救われます!

春から3人目も幼稚園に入園してやっと少しは自分の時間がとれるかなと思いきや、やはり風邪をもらってきますね(笑)体調不良で買い物が先延ばしになった時にもコープの食材が冷凍庫にあるだけでだいぶ精神的にも救われます!ありがとうございます!



(岩国市 A・Iさん)

わが家のいちおし商品

「知ってよかった！マークの意味とその想いをテーマに、コープ商品に記載されている様々なマークの意味についてご紹介します。」

ご存知ですか？

コープの産直は「産地直結」

下記のマークがついている

商品はコープ自慢の「産直」商品です。野菜や果物、お肉、たまご、お米などの産直の取り組みは、県内外で数多く取り組まれています。



今月はその商品の一つ、鹿野あじわい豚を

組合員さんの声とともにご紹介いたします。

組合員さんから支持されるお肉！

鹿野あじわい豚

鹿野ファームグループは山口県東部・北部地域で「養豚」を中心に取り組んでいる生産団体グループです。産直商品として鹿野ファームで飼育される「鹿野あじわい豚」は、美味しさや病気への強さなど3系統の豚のよいところを掛け合わせた「ハイパー豚」という品種で、肉質にバラツキが少なく、柔らかいので細かな肉質が特徴。

組合員さんの声

袋の中でバラバラに冷凍されているのでも使いやすいです。豚汁に入れるのが一番好きですが、子ども達は、ヒーマンと鹿野あじわい豚を塩こしょうで炒めたものが大好きです。八宝菜、ちゃんぽん、サラダうどん、冷しゃぶ…。なんにでも使えて、お肉もやわらかいので気に入っています。これからも鹿野あじわい豚を応援していきます。

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！

7/18(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

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

「そらち玉ねぎ」

のおすすめポイントを大募集！いただいた声は、「コープの美味旬菜」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。応募メチは7/18(金)です。

広報戦略スタッフ行

2025年コープレター5月号クイズ: 正解はC,D,F,H。応募者は270名、正解者は259名です。

2025年コープレター6月号クイズ: 正解はB,D,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。

第20回コープやまぐち 女性いきいき大賞募集中!

7/1(火)から
募集
スタート!

「地域で活躍する女性を応援したい」とスタートした「女性いきいき大賞」も、今年20回目の募集となります。もっと組合員のみなさんにも知っていただき、ここサークルの方からのご応募もお待ちしております。

第20回女性いきいき大賞の 応募受付は9月末までです!



「住みよい地域社会」をめざして、ボランティア活動やコミュニティ活動・民間非営利団体(NPO)活動などに、女性が中心となってチャレンジする団体を応援しています。「くらしづくり」、「子育て」、「福祉」、「地域づくり」分野において自主的な活動を行い、創意と工夫に富んだ活動に対し表彰します。自薦はもちろん、あなたの周りでいきいきと活動に取り組まれているグループをぜひ推薦してください。



◀第19回受賞団体の皆さん



グリーンサポート
やまぐちさん
表敬訪問の様子▶

組合員も含め、県民すべてを対象(活動歴3年以上)

- | | |
|--|--|
| <p>表彰</p> <ul style="list-style-type: none"> ●最優秀賞(山口県知事賞) ●優秀賞 ●コープやまぐち奨励賞 | <p>表彰</p> <ul style="list-style-type: none"> ●学生対象(活動歴1年以上) ●コープやまぐち奨励賞
学生の部 |
|--|--|

副賞として 各30~10万円

組合員を対象(活動歴1年以上)

- コープやまぐち組合員賞(記念品贈呈)

活動歴1年以上のここサークル
(旧テーマグループ)の方、大歓迎です!

お問い合わせと 応募方法

自薦・他薦を問いません。組合員活動グループ(0120-27-5520)平日9時~18時にお電話ください。応募用紙をお届けします。詳しくは、コープやまぐちホームページ(<https://www.yamaguti-coop.or.jp>)、応募用紙もそこからダウンロードできます。応募の締め切りは、9月末日、お問い合わせもお気軽にどうぞ。



(一社)やまぐち食の安心・安全研究センター報告 5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90検体のべ274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14検体のべ53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20検体のべ80項目、その他の依頼2検体のべ8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18検体のべ3,578項目、店舗商品6検体のべ1,200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32検体のべ6,400項目の検査を実施。結果はすべて良好。

■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、いつ来てもいい場所です。

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、のんびりくつろぎ、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	
7/4(金)	10:00-13:00	「とくやま店組合員集会所」(周南市)	七夕会
7/14(月)	10:30-12:30	「周東センター組合員集会所」(田布施町)	手形アート
7/16(水)	10:30-13:30	「厚狭センター組合員集会所」(山陽小野田市)	
7/17(木)	10:30-12:30	「はあもにい〜♪」(小郡駅前) (山口市)	
7/18(金)	10:00-12:00	「岩国センター組合員集会所」(岩国市)	
7/18(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

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

参加無料

やまぐちピースフォーラム2025

継承～つなげよう平和のバトン～

終戦から80年。体験者の話を聞ける機会が減り続けている今、あなたはどんな言葉で子どもたちに「戦争」や「原爆」、「平和」を伝えますか？戦争・被爆体験を知り、平和な世界を次の世代に引き継いでいくために、自治体首長・被爆者・市民が一緒にピースフォーラムを開催します。ぜひご参加ください！※県内11自治体から出席予定です。

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

一般財団法人山口県原爆被害者支援センターゆだ苑

〈協賛〉2025国際協同組合年山口県実行委員会

日時／7月28日①

13:30～16:00(12:30受付開始)

場所／KDDI維新ホール

※お車で越しの際は、周辺の有料駐車場をご利用ください。

申込締切

7/11金



▲前回のピースフォーラム(2022)の様子

プログラム

第1部「基調講演」

演題 「核兵器のない未来をつくる～なぜ、「いま」を生きる私たちの課題なのか～」

講師 浅野英男さん

「(一社)核兵器をなくす日本キャンペーンコーディネーター」



第2部「山口県版平和首長会議」

山口県内の全自治体首長は、核兵器をなくすために様々な取り組みを行っている平和首長会議に加盟しています。私たちにもっとも身近な首長の皆さんに、各自治体の平和の取り組みや平和への想いをお聞かせします。



お問い合わせ・お申込み

コープやまぐち
組合員活動グループ

0120-27-5520

9:00～18:00
(月)～(金)

WEBからの
お申込みはこちら▶

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!



2025年5月
お申込み415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

8月配送スケジュールのご案内

日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23

8月1回 通常お届け

8/11～8/15お休み

8月3回 通常お届け

8月11日①～

8月15日①の配送は
お休みです。

8月3回[8月18日①
～8月22日①]から
通常通りのお届けと
なります。

ご迷惑をおかけいたし
ますが、何卒ご理解く
ださいようお願い
申し上げます。

リサイクル回収データ 5月分



宅記

カタログ・チラシ

171,040kg(約310,982セット分)

飲料用紙パック

1,655kg(約54,620本分)

注文シート3,376kg(約306,909枚分)

たまごパック(PET)

457kg(約32,643パック分)

仕分け袋

1,801kg(約225,125枚分)

お店

発泡スチロールトレイ

534.30kg(約161,909枚分)

透明トレイ

385.80kg(約21,433枚分)

アルミ缶

772.95kg(約45,468缶分)

スチール缶

176.25kg(約5,317缶分)

飲料用紙パック

729.0kg(約24,059本分)

ペットボトル

1,404kg(約42,559本分)

たまごパック(PET)

184.8kg(約13,200パック分)

買い物袋持参率

どうもん店

47,120枚 90.30%

いずみ店

73,785枚 86.25%

小郡店

14,989枚 88.55%

新下関店

71,199枚 88.91%

宇部店

52,077枚 90.39%

とくやま店

22,407枚 91.07%

合計

283,503枚 88.85%

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。

【2025年5月分の発電量】

ココランド	26,803.0kWh
新下関店	37,977.0kWh
宇部店	34,852.7kWh
いずみ店	19,084.0kWh
合計	118,716.7kWh



ミニトマトレシピ紹介

ぼん酢ミニトマトの冷めん

材料(2人分)		調理時間
中華めん	2玉	約20分
ささみ	4本	
ミニトマト	20個	
レタス	1/3玉	
みょうが	2個	
ぼん酢	50cc	
水	100cc	
ごま油	小さじ1	
酒	大さじ2	
塩・こしょう	各少々	

- 作り方**
- ①レタスはざく切りに、みょうがは小口切りにする。
 - ②ささみは2等分にそぎ切りにする。鍋に酒と塩少々を煮立たせてささみを入れ、白くなるまで蒸し煮にし、手で裂いて塩・こしょうをふる。
 - ③フライパンを火にかけて温め、ミニトマトを入れて焼く。皮がはじけて少し焼き色が付いたらボウルに取り出す。
 - ④③にぼん酢と水、ごま油を加え、トマト2~3個をつぶし全体を軽く混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
 - ⑤中華めんを茹でて湯を切り、冷水でもみ洗いをする。
 - ⑥めんを器に盛り、レタスとささみをのせる。④をつゆごとかけ、みょうがを添える。

POINT
ミニトマトをさっと焼いてからぼん酢とあえると、味がなじみ、旨味のあるたれになります。



POINT
半夏生に、たこを加えてさっぱり仕立てに。冷蔵庫でしばらく漬けて召し上がれ♪



POINT
からめやすいミニトマトのたれで、豚バラがさっぱり食べられます。



ミニトマトだれの豚バラ焼き

材料(2人分)		調理時間
ミニトマト	10個	約15分
玉ねぎ	1/6個	
豚バラスライス	200g	
塩	小さじ1/4	
黒こしょう	少々	
薄力粉	大さじ1/2	
オリーブオイル	大さじ1/2	
オリーブオイル	大さじ1	
レモン汁	大さじ1	
白だし	小さじ2	
砂糖	小さじ1	
黒こしょう	少々	

- 作り方**
- ①ミニトマトは半分に切る。玉ねぎはみじん切りにする。
 - ②ボウルにAを入れてよく混ぜ、①を加えてあえる。
 - ③豚肉は15cm程度の長さに切り、塩・黒こしょうをふり、薄力粉を薄くまぶす。
 - ④フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、③を並べる。こんがり焼き色がついたら、裏返してさらに焼く。
 - ⑤皿に④を盛り付け、②を全体にかける。

たことミニトマトの

塩麹マリネ

材料(2人分)		調理時間
ゆでたこ	1本	約15分
ミニトマト	10個	
きゅうり	1本	
パプリカ(黄)	1/2個	
塩麹	大さじ1~2	
レモン汁	大さじ1	
オリーブオイル	大さじ1	

- 作り方**
- ①ゆでたこときゅうり、パプリカは食べやすい一口大に、ミニトマトは半分に切る。
 - ②Aの材料を混ぜ合わせ、①を加えてあえ、味をなじませる。